312. కట్టిన లింగము చండి చేయుట - కట్టిన 3 తులముల ఇంగ్లీకంనకు పలుచని బంగారపు రేకుని చుట్టి దీనిపై పునీరు సున్నం కవచమిచ్చి 3 శీలులు చేసి పుతం పెట్టిన (10 పిడకలు) చండీ అగును. జబ్బులకు తేనెలో అరగదీసి వాడుకొనవచ్చును.

313.రజతం వంట - కట్టిన నవాసారం 1 తులం, మృదారుసింగ్ 1 తులం, శుద్ధపాదరసం 1 తులం వీటిని నూరగ నల్లగా అగును. దీనిని నల్లఉమ్మెత్త, గుంటగలగర, నూగు దోస వీటిలో ఏదో ఒక మూలికతో నూరి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 12 పిడకల పుతం. సింధూరమగును. దీనిని 10 గ్రా. వెండి కరిగి 2 పూసలు వేయవలయును.

314. మృదార సింగ్ సంస్కారం - 3 తులాలు మృదారసింగ్ ని ముక్కలుగా చేసి 1 పిడతలో పంది పెంట సగం వరకు పరిచి దీనిపై మృదార సింగ్ ని పెట్టి మరలా పెంటని పరిచి గాడిద గడపాకు పసరు పోసి శీలు చేసి 50 పిడకల పుతం, మరల 100 పిడకల పుతం, మరలా 150 పిడకల పుతం. ప్రతిసారి పెంటను మార్చి పసరు పోయవలెను. ఇది సంస్కారం

నోట్- రసం 3 తులములు, కట్టిన మణిశిల 3 తులములు ఈ రెండు నూరుతో (మైలుతుత్తం చూర్ణం) చిటికెడు వేస్తూ నూరవలెను. బాగా లీనమైన విధముగా నూరవలయును. దీనిని వుండగా చేసి 30 తులాలు తినే ఉప్పు, 30 తులాల సైంధన లవణం వీటిని మెత్తగా నూరి ఒక పిడతలో సగం పరిచి పై వుండను పెట్టి మరల మిగిలిన పొడిని పరిచి నిప్పులపై మాదిపల రసం లేకు గజనిమ్మపళ్ళ రసం కొద్ది కొద్దిగా పోస్తూ వంట చేయవలయును (3 గంటలు). వెండిపై రాగిపై వాడేది.

315. రాగి వంట - కాపర్ 1 తులం, పాదరసం 1 తులం, సత్తు 1 తులం వీటిని ద్వందించి జిల్లేడు పాలతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి దీనికి రెండు తులాల తాళకం జిల్లేడు పాలతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి ఇసుకలో పెట్టి 12 గంటలు వంట. రాగిపై ఏత.

316. రసమైనం - పాదరసంను ఊడుగ చిగుల్లుతో నూరిన మైనమగును.

317. వంగసున్నం - 40 గ్రా. సూరేకారం, 20 గ్రా. వంగం, 10 గ్రా. సత్తు, సత్తు రసం బిళ్ళగా చేసి సూరేకారం క్రిందపైన పెట్టి పుతం సున్నమగును.

సూరేకారం 1 భాగం, శంఖం 2 భాగములు, తుత్తం 4 భాగములు మెత్తగా నూరి పుతం

పసుపు 1 భాగం, గోరింటాకు 1 భాగం, సత్తు 1 భాగం. సత్తు కరిగి గ్రాసమిస్తూ రుద్దగా భస్మం

రసం 1 భాగం, సత్తు 2 భాగములు, రాగి 5 భాగములు, వెండి 1 భాగము మూసలో శీలు చేసి కరగాలి.

రస కర్పూరం, శంఖం, సవ్వీరం సమభాగాలు ఉమ్మెత్త రసంతో మర్ధన చిన్న బిళ్ళు కట్టి చిన్న పుతం.

318. రాగి పంట - గంధకం 1 భాగం, శంఖం 1 భాగం, రసం 6 గ్రా., సత్తు 10 గ్రా., సత్తు, రసం కూడుకొని మిగిలిన వస్తువులని కలిపిచిన్న మేడికాయని దంచిన పసరుతో మర్ధించి బిళ్ళు ఆరించి చిన్న పుతం. రాగి పంట

319. రస వెండి - నవాక్షరం 500 గ్రా., గోమూత్రంలో (లీటరున్నర) రెండు సార్లు యుగర వంట. ఈ నవాక్షరం 1 భాగం, సూరేకారం 1 భాగం, తినే ఉప్పు 1 భాగం, నల్లఉప్పు 1 భాగం, గాజుఉప్పు 1 భాగం, పటిక 1 భాగం, వెలిగారం 1 భాగం, కోపురస కర్పూరం 1 భాగం మూడేసి తులాలు చొప్పున తీసుకొని నిమ్మపులుసున నూరి బిళ్ళు చేసి ఆరించి పతంగం చేసుకొనవలెను. రెండు గంటలు వంట ఈ పతంగం అక్షయం.

ఈ పతంగం పింగాణి గిన్నెలో పోసి దీనిపై 3 తులముల శంఖం ముక్కను పెట్టి దీనిపై ఒక కప్పు పొడి సున్నం కప్పి మొగలి చిగుల్ల రసం పోసి తడిలేకుండా ఎండివలయును. సూర్యపుతం 15 రోజుల సమయం పట్టును. తరువాత పైె సున్నం తీసివేసి క్రింద పతంగం తీసుకొని జాగ్రత్త చేసుకొనవలయును. పాషణంను తెల్ల మోదుగ కాయల రసంతో నూరి ఆరించి మూకిడిలో శంఖం వుంచి పతంగి క్రిందపైన పెట్టి శీలు ఇచ్చి ఒక్కొక్క పిడక 50 గ్రా. బరువుగల 60 పిడకలతో పుతం కట్టి సున్నమగును. ఈ సున్నం 1 తులం, 1 కే.జి రసం మైనం నందు వేసి నూరగా భస్మమగును. కరిగితో చాంది అగును.

320. పటిక వెలిగారం సున్నం - గెద్దగోరు పసరుతో వెలిగారం, పటిక కట్టి కట్టి సున్నమగును.

321. నవాసారం కట్టు - 50 గ్రా. నవాసారం ముక్కకు 1 లీ. గోమూత్రం చురికించవలయును. తదుపరి నిమ్మరసంతో నూరి బిళ్ళు కట్టి ఆరించవలయును. తినే ఉప్పు 10 తులములు, సూరేకారం 10 తులములు వీటిని యోగామృతంతో నూరి పుతం పెట్టగా కట్టును. దీనిని నిమ్మరసంతో నూరి పైె నవాసారం బిళ్ళకు కవచమిచ్చి ఆరించి 5 పిడకల పుతం. శీలు విప్పకుండా 10 పిడకల పుతం. నవాక్షరం కట్టును.

నాటుకోడుగుడ్డు పెంకులు 100 గ్రా., సూరేకారం 100 గ్రా. వీటిని దుష్టపు ఆకు పసరుతో నూరి మైనంవలె నూరి బిళ్ళకట్టి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి పది పిడకల పుటం. ఇదే విధంగా రెండు పుటాలు పెట్టగా సున్నమగును. ఈ సున్నం పై నవాక్షరం సమభాగాలు తీసుకొని బాగా మర్ధించి కంచు పాత్రలో పెట్టి జయనీరు తీసుకొనవలయును. ఈ జయనీరుతో సమానం పటికి నూరి జయనీరు తీసుకొనవలయును. ఇదే అండజయనీరు. ఈ అండజయనీరుతో వరుసకట్టు (సూరేకారం, గంధకం, తాళకం, గౌరి, మణిశిల, శంఖం, లింగం) ఇవి కట్టును.

అండజయనీరుతో సూరేకారం కలిపి పెంకులో పెట్టి వేడిచేయుగా కట్టును ( 3 సార్లు). ఈ కట్టిన నవాసారం నుండి సగం నుంచి మిగిలిన సగంను పై అండ జయనీరుతో నూరి కంచు పాత్రలో పెట్టి మంచులో పెట్టి జయనీరు తీసుకొనవలయును.

ఈ సూరేకార జయనీరుకి 3 భాగములు గంధకం చేర్చి ఒకరోజు వుంచి పెంకు పై వేయించిన గంధకం కట్టును. దీనిలో సగం వుంచి మిగిలిన సగం పై విధంగా జయనీరు తీయవలెను. ఈ గంధక జయనీరులో తాళకం మూడు సార్లు తడిపి పెంకపై వెట్టి వేపగా తాళకం కట్టును. దీనిలో సగం తీసి మిగిలినది జయనీరు తీసి ఈ జయనీరులో గౌరి 3 సార్లు భావనచేసి పెంకుపై వేపగా గౌరి కట్టును. ఈ జయనీరులో మణిశిల 3 సార్లు భావనచేసి పెంకుపై వేపగా మణిశిల కట్టును. దీని నుండి సగం పై విధంగా జయనీరు తీసుకొని ఈ జయనీరులో శంఖుపాషణం 3 సార్లు అద్ది పెంకుపై వేపగా శంఖం కట్టును. ఈ జయనీరులో ఇంగ్లీకం 3 సార్లు అద్ది కాల్చిన ఇంగ్లీకం కట్టును. దీని నుండి సగం జయనీరు తీసుకొని దీనిలో పాదరసం మర్ధించి వేడిచేయ శుద్ధి అగును. (రసం పండును)

పై కట్టిన వస్తువులు ఒక్కొక్క తులం చొప్పున తీసుకొని పై శుద్ధి పాదరసం 10 తులములు చేర్చి అండజయనీరుతో నూరి (గడమర్ధన) మూసనుంచి వూదిన గోలీ అగును. ఈ బద్ధరసము ఒక తులమునకు కొత్తదుకానము మీద పాదరసం 10 తులములు వేసి ఒకటవ సారి చేసిన జయనీరుతో ఒకరోజు నుర్ధించి మూసలో పెట్టి వూదగా మొత్తం రసం కట్టును.

ఇది రెండవ రసకట్టు - ఒక తులం సింధూరం, మొదటి కట్టిన పాషణములు (తాళకం, గౌరి, శంఖము, లింగము, మణిశిల) ఇవి రెండేసి తులాలు మొత్తం 10 తులాలు చేర్చి అండజయనీరుతో ఒక రోజు నూరి గాజు కుప్పెలో యుంచి పైన మూత మూసి ఏడు మట్టి శీలులు చేసి ఆరించి వాలుకాలో ఒకే జాతి కర్రలతో మందాగ్నితో వంట చేయుగా సింధూరించును. శుద్ధ తామ్రం 100 గ్రా. లేక శుద్ధిరజతం 100 గ్రా. కరిగి పై సింధూరం 1 తులం వేయుగా బోజనం చేయవచ్చును.

రెండవ కట్టు పాదరసం 10 తులములు కట్టిన పాషణంలో ఒక్కొక్క తులం చొప్పును అండ జయనీరుతో ఒక రోజు మర్ధించి పై విధంగా వంట. సింధూరమగును. 100 తులాలు కరిగి పై సింధూరం ఒక తులం వేయవలెను.

322. రస సింధూరం - బాల రసం 1 తులం, తుత్తం 1 తులం వీటిని నల్ల ఉమ్మెత్త లేక పిచ్చికుసుమ పసరుతో నూరిబిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి పది పిడకల పుటం సింధూరమగును. వెండిపై ఏత

323. తాళక భస్మం - ఒక తులం తాళకం ముక్కకు బలురక్కసి పాలు పొడిచి ఆరించవలె. 6 రోజులు చేసిన పిదప 6 నాటు కోడుగుడ్లులోని తెల్లసొన ఒక పిడతలో పోసి గిలక పెట్టగా నురుగు వచ్చును. దీనిలో పై తాళకం ముక్కను వేసి శీలు చేసి పదిహేను పిడకల పుటం భస్మమగును.

324. తాళక సిందూరం - కపరి, వెలిగారం, పాదరసం, బెల్లం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఎండించి తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి ఎండించి మూసలో సగం పోసి మధ్యన తాళకం ముక్కలు 5 గ్రా. చొప్పున 5 ముక్కలు పెట్టి నిప్పులపై వూదగ సింధూరమగును.

325. సవ్వీర సింధూరం - రాతి సున్నంను నర మూత్రంతో నూరి సవ్వీరంనకు కవచమిచ్చి తగు పుటం సింధూరమగును.

326. సీస సింధూరం - గంధకం, తాళకం, ఇంగ్లీకం, రసం, రస గంధకాలు కజ్జిలి చేసి మిగిలినవి చేర్చి జిల్లేడు పాలతో నూరి ఒక పలం సీసమునకు కవచమిచ్చి ప్రమిదలో యుంచి పుటం సింధూరమగును. వెండిపై ఏత.

327. తామ్ర భస్మం - అడసరపు ఆకు పసరుతో 30 గ్రా. గంధకం నూరి పదిహేను గ్రా. సీసమునకు పట్టించి పుటం భస్మమగును. ఈ భస్మం 3 తులములు, 1 శేరు రాగికి పోమంచి ఆకు పసరుతో నూరి పుటం భస్మం ఈ రాగి భస్మం 16 గ్రా. వెండికి ఒక గ్రాము వేయవలెను.

328. తామ్రసింధూరం - మైలు తుత్తం ముక్కకు అల్లం బెల్లపు కాడ సొన పొడిచి 8 రోజులు పొడిచి 7 గుడ్లులోని తెల్లసొన గిలక పెట్టి పై తుత్తం ముక్క అందులో వేసి 16 పిడకల పుటం సింధూరమగును. ఈ సింధూరం త్రిధార పాలలో (పావుశేరు) పై

తామ్రసింధూరం వేసి వుంచిన నీరు అగును. ఒక తులం ఇంగ్లీకం ముక్కకు చురక ఇచ్చిన మైనం అగును. ఒక తులం రాగిపై పూసెత్తు

329. గురువు - 5 దీక్షలు చేసిన సూరేకారం 50 గ్రా., పటిక 60 గ్రా. వీటిని అంతర తామర పసరుతో మర్దించి బిళ్ళ కట్టి పెంకులో పెట్టి వేడిచేయగా సున్నమగును. ఈ సున్నమును ఉత్తరేణి పసరుతో నూరి మూడు తులాల తుత్తము ముక్కకు కవచమిచ్చి ఆరించి గుడ్డశీలు ఇచ్చి రెండు వేళ్ల ఎత్తు ఇసుక పరిచి దీనిపై గురువును పెట్టి మరల రెండు వేళ్ళ ఇసుకను పరిచి 15 పిడకల పుటం సున్నమగును.

330. గంధకం కట్టు - కట్టు వీరము తుత్తమునకు కవచమిచ్చి పుటం పెట్టి తుత్తభస్మమును నవాక్షరమునకు కవచమిచ్చి (తమలపాకు పసరు) ఆరించి మెంతులను నానబెట్టి రుబ్బిన ముద్దను నవాసారం ముక్కకు లేపించి శీలు చేసి పుటం భస్మమగును. చింతపండు, ఉప్పు, జయనీరులో కొంత నవాక్షరం సున్నం చేర్చి గంధకంనకు చురక ఇచ్చిన కట్టును. కట్టిన గంధకం 1 తులం, కట్టిన శంఖం 1 తులం, కట్టిన ఇంగ్లీకం 1 తులం, వెండిజరి 3 తులములు వీటిని జిల్లేడుపాలతో నూరి పుటం సున్నమగును. తులం పాదరసమునకు బెడెత్తు సున్నం వేయగా రసం కట్టును. రాగిపై వాడేది.

331. రసకట్టు భస్మం - నల్ల ఉమ్మెత్త వేరు రసంగాని, ముళ్ళ అత్తపత్తి ఆకు పసరుతో గాని ఒక తులం జరిని నూరి బిళ్ళ కట్టి పుటం (300 పిడకలు).

ఇంగ్లీకం నుండి తీసిన రసం 1 తులం, పై భస్మం 1 అణా ఎత్తు (6 పూసలు) వేసి నూరిన వుండ అగును. ఈ వుండను నల్ల ఉమ్మెత్తకాయ ముచ్చిక తీసి అందులో అణా ఎత్తు పచ్చి చిత్రమూల ముద్దలో వుంచి పై రస వుండను పెట్టి ముచ్చిక అంటించి సన్నగుడ్డ చుట్టి పేడను పొదిగి ఒక కుండలో ఇసుక పోసి పై వుండను పెట్టి మరలా ఇసుక పోసి వండిన కాయ ఉడుకును. దానిలోని రసం తీసిన గట్టిపడును. ఈ విధంగా కట్టిన రసం వుండకు 10 గాడిద గడప ఆకులు నూరి కవచమిచ్చి గుడ్డచుట్టి నిప్పువేసిన కాలి భస్మమగును. ఈ రస భస్మం 10 గ్రా. వెండికి చిన్నం వేసిన మేలిమి అగును (భస్మం వేయకుండా గుటిక 100 గ్రా. తగరంలో సీరు లాగును).

పై రస వుండకు వేరుశనగపప్పు మెత్తగా నూరి కవచమిచ్చి వేరుశెనగ నూనెలో మరగనిచ్చిన కీ అను శబ్దం వచ్చును. అప్పటి వరకు వుంచి తీసి గాడిదగడప ఆకు పసరులో వేసిన భస్మం అగును. ఈ భస్మం పసుపుకు, తెలుపుకు పనికి వచ్చును.

332. రసకట్టు - 2, 3 అరసోలడు నాతరాస్మి ఆకు పసరు ముంతలో పోసి ఒక తులం రసమును పై ఆకు పసరులో నూరి వుండ చేసి పై ముంతలో పోసి ప్రమిద శీలు చేసి

ముంత అంతా మట్టి శీలు చేసి దీపాగ్నితో పసరు యుగురు వరుకు వండి తీసిన రసం కట్టి యుండును. గట్టి గుండు అగును. కొట్టిన సాగును.

100 తులముల పాదరసం సన్నమూతి సీసాలో పోసి సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్ పోసి ఇసుకలో మూతి వరకు సీసాను వుంచి పొగ పోయే వరకు వండవలెను. వెంటనే ఇసుకపై నీరుతో చల్లారిన తర్వాత చూడగా రసం బిళ్ళ కట్టి యుండును. దీనిని నేరేడు ఆకు పసరులో వేయగా భస్మమగును. రాగిపై వాడేది

ఇనుప రేకుపై మైలుతుత్తం మెత్తగా నూరి గుంటచేసి 1 తులం పాదరసంను పోసి దీపాగ్నిగా వండిన ఒక జాము రసం గడ్డ కట్టును. ఉంగరములు చేయించుకొనవచ్చును. నేరేడు ఆకుపసరులో కరిగిపోసిన భస్మమగును.

333.వెండియోగం - తాళకం లేక ఉల్లిపాషణం 1 తులం తీసుకొని అశ్వగంధి పచ్చి దుంప ముద్ద కవచమిచ్చి కుక్కుట పుతం. నిప్పులపై నెమ్మదిగా యుగిరించవలయును. ఎండిన తరువాత తీస్తే పొగ కట్టును. పై రెండు ఒకే లాగే కట్టును. కట్టిన తాళకం జిల్లేడు ముదరకాయలో పెట్టి శీలుచేసి పుతం. తగరం చాంది అగును.

334. తామ్రం హేమించుట - కట్టిన మణిశిల రెండున్నర గ్రా., సవ్వీరం రెండున్నర గ్రా. మైనంగా నూరి ఒక తులం రాగిబిళ్ళకు పాదరసం పట్టించి దీనిపై మైనం కవచమిచ్చి ఆరించి క్రిందపైన కావిరాయి పొడిచేసి శీలు ఇచ్చి 40 పిడకలు పుతం.తామ్రం హేమించును.

335. రసం మర్దన సింధూరం - తుత్తం 6 తులముల, గంధకం 6 తులములు, పంచదార 12 తులములు బొడ్డు సీసాలో పెట్టి ఆయిల్ తీసుకొని దీనితో రసం మర్ధన సింధూరించును.

336. రాగి వెట్టకలుపుడు - గంధకం 1 తులం, పాదరసం 1 తులం, తాళకం 1 తులం, గౌరి 1 తులం వీటిని నువ్వులనూనెతో మర్ధించి 1 తులం రాగి బిళ్ళకు కవచమిచ్చి ఆర ఆరగా లేపుచేసి ప్రమిదలో యుంచి 20 పిడకల పుతం కళంగు అగును. ఈ కళంగు 1గ్రాము బంగారం 2 గ్రా. ద్వందించి బిళ్ళగా చేసి దీనికి వెలిగారం 5 గ్రా., పటిక 5 గ్రా. ఈ రెండు కలిపి నూరి క్రిందపైన పరిచి మధ్యాన పై బిళ్ళ పెట్టి శీలు చేసి 30 పిడకల పుతం. రజతం 10 గ్రా. కరిగించి ఎంత సరిపడునో అంత నాడుకొనవలయును.

నోట్- తాళకం 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా., పచ్చ అరటిసండు (దేశవాళిది) తో మర్ధించి 20 గ్రా. రాగి భరిణిలో పెట్టి మినప పిండితో శీలు చేసి ఎర్రమట్టి శీలు చేసి 75 పిడకల

గ్రా. తల్లిని చేర్చి రేకు తీయించి నైట్రిక్ లో పండిన తల్లికి రెండు వంతులు వచ్చును. పుటం తూకం తగ్గదు. వెట్ట అగును. 7 గ్రా. వెండి కరిగి పై పెట్ట 3 గ్రా. వేసి కరిగి దీనికి 3

337. ఇనుము సులువుగా కరుగుటకు - రాగి సులువుగా కరుగుటకు వెలిగారం, కొంగకాళ్ళు కలిపి నూరి 5 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఈ సున్నమును రాగి పట్టించి కరుగగా తేలికగా కరుగును. కుంకుండు గింజంత తాటి బెల్లం వేసి కరిగినా కరుగును.

ఇనుము పెద నేపాలపు పాలలో పొడిచి కరిగిన కరుగును.

338. ఐరన్ నీరుగా చేయుట - ఇనుప రజను 100 గ్రా. , పచ్చి నత్తల పొడి 40 గ్రా., వెలిగారం 20 గ్రా., నవాక్షరం 20 గ్రా., గౌరి 20 గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి 1 గంట కరిగితే నీరుగా కరుగును.

339. గంధకం కట్టు - అస్థి తుండిగలో గంధకం కట్టును

340. సీస సున్నం-సింధూరం - శుద్ధి సీసం మూకుడిలో బాగా కరిగించి మూడు తులములు శంఖుపాషణంను మెత్తగా నూరి గ్రాసమిచ్చి వేపగా పొడి అగును. దీనికి సమానం ఇంగ్లీకం చేర్చి మర్ధించి సీసాలో వేసి శీలు ఇచ్చి 21 రోజులు బూదరపుటం సున్నమగును.

341. రసమైనం-సింధూరం (నవలోహవేద) - కాకర ఆకు పసరుతో మైలు తుత్తమును నూరి గడమర్ధన చేసి మూసగా చేసి ఆరించి దీనిలో రసమైనం వుంచి దీనికి పుట్టమన్ను, రాతి సున్నం, గోనే నార వీటిని కలయనూరి మూసకు బావుగా శీలు ఇచ్చి 12 శేర్ల ధాన్యపు ఊకలో పుటం సింధూరించును. (ఇది నవలోహవేద)

342. రసకట్టు - రసమైనంను ఒక పిడతలో 25 తమలపాకులు నూరిన ముద్దలో 3 తులముల రసమైనం వుంచి పైన 25 తమలపాకులు దంచిన ముద్దను పెట్టి ఇవి మునిగేలా మేకపంచితం పోసి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం. రసం కట్టును.

343. సవ్వీరం, గంధకం కట్టు - కట్టిన గంధకం 3 గ్రా., 24 గ్రా. సుద్దహారతి కర్పూరంలో మర్ధించి 3 గ్రా. పచ్చి సవ్వీరంనకు కవచమిచ్చి ప్రమిదలో పెట్టి వెలిగించవలయును. గంధకం, వీరం బరువు తగ్గక కట్టియుండును.

344. రసమైనం - అల్యూమినియం గ్లాసులో గుంటగలగర పసరుపోసి 1 తులం పాదరసం, 3 తులముల తుత్తం నూరివేయగా వేడి పుట్టును. వేడి తగ్గిన తర్వాత రసంను శుభ్రం చేసి కడిగిన రసం మైనం అగును.

345. ఇనుప యోగం - 2 గ్రా. ఇనుమును కరిగి 5 గ్రా. వెండి వేసి కరిగి 3 పూసల రసమైనం వేసి, 1 గింజ గంధకం వేసి దింపి వచ్చిన దానిని నైట్రిక్ లో వండగా మేలిమి వచ్చును.

346. వెండి - వంగంను గోమూత్రంలో నానబెట్టి గాడిదగడప ఆకులో మూడు పుటాలు. తదుపరి నవాక్షరం కవచమిచ్చి వాలుకా లో ఒక జాము వండితే భస్మమగును. దీనిని ఒక తులం రాగికి పూసెత్తు వెండి అగును.

347. సూరేకారం కట్టు - వరిగడ్డి ఎండినది 2 మోపులు దీనిమధ్యన 5 కేజిల తినే ఉప్పు పరిచి కాల్చగా ఉప్పు కట్టి కట్టును. ఒక కుండలో ఒక కేజి వేపాకు దంచిన ముద్దను పరిచి దానిపై పై ఉప్పును ఒక కేజి యుంచి దానిపై పచ్చి సూరేకారం ఒక కేజి పరిచి దీనిపై మరల ఒక కేజి ఉప్పును పరిచి దానిపై ఒక కేజి వేపాకు ముద్దను పెట్టి కాలి వుంటే వేపాకునతో నింపి శీలు ఇచ్చి 100 పిడకల పుటం సూరేకారం కట్టును. మొత్తం వచ్చును.

348. ఇంగ్లీకం కట్టు అనుభవము - రెండు తులముల కల్లు ఉప్పు, 2 తులముల నవాక్షరం, 1 తులం సూరేకారం, 1 తులం తుత్తం, 2 తులముల గంధకం, 2 తులముల తాళకం, 2 తులముల సవ్వీరం వీటిని మెత్తగా నూరి మంచులో పెట్టి జయనీరు తీసి తీసిన జయనీరుని మొత్తం 5 తులాల ఇంగ్లీకం ముక్కకు చురక ఇచ్చి జయనీరు తీసిన పిప్పును ఎండలో ఎండించిన ఆరును. దీనిని మెత్తగా నూరి పై ఇంగ్లీకంనకు కవచమిచ్చి ఆరించి పిడతలో పెట్టి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం. 10 గ్రా. వెండికి 2 గ్రా. గ్రాసమిచ్చి మట్టి తీసుకొనవలయును (కల్లు ఉప్పు తెల్లగా గుళ్ళువలె యుండును)

349. రసమైనం మెటల్ - 100 గ్రా. వెండి బిళ్ళకు గంధకం 50 గ్రా., 30 గ్రా. తాళకం, 20 గ్రా సవ్వీరం, 10 గ్రా. ఇంగ్లీకం, 10 గ్రా. వెలిగారం వీటిని 100 గ్రా. వెండి బిళ్ళకు క్రిందపైన పెట్టి శీలు చేసి 50 పిడకలతో పుటం. వెట్ట వెండి బిళ్ళ అగును. పిడతలో ఒక కేజి పాదరసం పోసి అందులో ఈ బిళ్ళను పెట్టి పైన పిడత పెట్టి పేడ పూసి 7 మట్టి గుడ్డ శీలు చేసి పై పిడతలో నీరు పోసి బొగ్గులపై వంట. పిడతలో నీరు వేడి అయితే స్పాంజితో నీరు తీసి మరల చల్లటి నీరు పోయవలెను. ఈ విధంగా 20 సార్లు చేసిన చాలు. వెండి బిళ్ళకు రసం పట్టును. ఈ బిళ్ళను తీసి రసంను గుడ్డలో పోసి పిండగా కట్టిన రసం మైనంగా వుండును. దీనిని వెంటనే ఒక్క పిడతలో పావు కేజి ఆముదము పోసి అందులో 20 గ్రా. గంధకం నూరి కలిపి అందులో ఈ రసమైనమును వేసి ఆముదము ఇంకే వరకు వండగా రసమైనము మెటలు వచ్చును. దీనిని పొంగించిన వెలిగారం పెట్టి కరుగగ మెటల్ వచ్చును.

నోట్- సిట్రిక్ ఆసిడ్ (నిమ్మ ఉప్పు) 30 గ్రా., 90 గ్రా. గంగజలం వేడిది కలిపిన 50 గ్రా. గంధకంనకు చురక గంధకం కట్టును. దీనిని పొడిచేసి 100 గ్రా. క్యాస్టిక్ సోడా కలిపి వుంచిన 24 గంటలకు ఆయిల్ వచ్చును. రసవెండి సింధూరం, బీజం రజను సమభాగాలు నూరి బలువులో పోసి నిప్పులపై వేడిచేసి పై అయిలు మునిలాగున పోసి సన్నగా వండగా సింధూరమగును. ఈ సింధూరం 10 గ్రా. వెండికి అర గ్రాము వేయగా హేమించును.

350.ఇంగ్లీకం కరుగుడు కట్టు - రేల ఆకు పసరు అరసోలడు 3తులముల ఇంగ్లీకానికి చురక తదుపరి అదే పిప్పిలో పెట్టి కరిగి కట్టును.

మూసలో చాకలి సోడా పరిచి దీనిపై పై ఇంగ్లీకం ముక్కను పెట్టి కరుగుతూ సూరేకారం గ్రాసం ఇస్తూ కరుగగా మెటల్ వచ్చును. దీనిని సింధూరం చేసి పై యోగానికి వాడవలెను.

మూడవ పుస్తకములోని యోగాలు

351. సత్తు యోగం - 15 తులముల సత్తును కరిగి బిళ్ళగా ప్రమిదలో పోసి బందేడు ఆకు ముద్ద కొబ్బరికాయంత మధ్యన పెట్టి మట్టి గుడ్డశీలు చేసి 50 పిడకల పుటం. తదుపరి కొత్త మూలిక పెట్టి 100 పిడకలతో పుటం. తదుపరి 200, 500 పిడకల పుటం. ఒక తులం రాగి కరిగి 4 పూసలు వేసిన హేమించును. దానికి సమానం బీజం చేర్చిన ఆసిడ్ ప్రూఫ్ అగును. అనుభవము. ఈ సత్తు కట్టు విప్పవలనంటే (నేలకొలిమిడిలో)

352. సత్తుయోగం - సన్నకళ్ళ సత్తును పోతు తాడి మధ్యలో కరిగి ఏడు సార్లు పోయవలెను. దీనిని చేదు బీర ఆకు మధ్యలో నవాసారంను పెట్టి మూడు శీలులు చేసి 35 పిడకల పుటం. ఈ నవాసారమును నూరి పై సత్తుకు క్రిందపైన పెట్టి మూకుడులో పెట్టి 30 పిడకల పుటం

చిన్నపిడతలో రెడ్డివారి నానుబాలను దంచి సగం పరిచి దీనిపై ఒక తులం సత్తును పెట్టి శీలు చేసి 30 పిడకల పుటం. మరల మూలికను మార్చి 40 పిడకల పుటం. మరల మూలికను మార్చి 50 పిడకల పుటం

మందార కాడ ఆకు కఱ్ఱ ఎండించి పాతాళ యంత్రమున తైలం తీసి 2 తులముల ఇంగ్లీకం ముక్కకు చురక ఇచ్చి పై సత్తుకు ఇంగ్లీకం కవచమిచ్చి ఒక శేరు ఉప్పు పిడతలో పరిచి పై సత్తు బిళ్ళను పెట్టి మళ్ళీ శేరు ఉప్పును పైన పరిచి 7 శీలులు ఇచ్చి

12 గంటలు వంట. చల్లారిన తర్వాత చూడగ సత్తు పచ్చరంగులో యుండును. ఇది రాగిపై వేదించును.

పై సత్తు 1 తులం, 5 గ్రా. పాదరసం, 5 గ్రా. ఇంగ్లీకం, తెల్లజిల్లేడు పండువి ఆకు పసరుతో నూరి పది పిడకల పుటం ఇలాగున 3 పుటాలు సింధూరించును. తామ్రం పై

353. సత్తుభస్మం - సత్తు 15 తులములు పోతు తాడి చెట్టు కల్లు మడ్డిలో పది సార్లు కరిగి పోయవలెను. చేదు బీర ఆకుముద్దలో నవాక్షరం 100 గ్రా. ముక్కను వుంచి 3 శీలులు కవచమిచ్చి 35 పిడకలతో పుటం. ఈ నవాసారంను నూరి పై సత్తుబిళ్ళకు క్రిందపైన శీలు చేసి 30 పిడకల పుటం. శీలు ఇప్పకుండా మరల 40 పిడకల పుటం. సత్తు కట్టును. ఈ సత్తును 3 తులములు, పాదరసం 3 తులములు కూడుకొని అడవిచేమంతి ఆకు మధ్యల 2 పుటాలు. మూలిక కాలే విధంగా పుటం పెట్టవలయును. 1 తులం రాగికి, 2 లేక 3 చిన్నాలు అమోఘముగా అయినది. (అడవి చామంతి, గోడమీద చామంతి కాదు) (బ్యాటరీలో సత్తు వాడరాదు)

354. శంఖం కట్టు - దేశవాళి బొప్పాయికాయ ముచ్చిక కోసి రంధ్రం చేసి 5 తులముల శంఖంను పెట్టి ఇది మూగేలాగు తెల్లజిల్లేడు పాలు పోసి ముచ్చిక మూసి కాయక శీలు మన్ను ఇచ్చి ఇసుక మధ్యపెట్టి శీలు చేసి 3 గంటలు వంట కట్టును.

355. సవ్వీరం కట్టు - వెలగకాయంత ఉత్తరేణి ఆకు ముద్దలో సవ్వీరం పెట్టి పుటం. 3 పుటాలు పెట్టగా వీరం కట్టును.

రాతి సున్నంను నరమూత్రంతో నూరి సవ్వీరం పచ్చిన అయినా సరే కవచమిచ్చి తగు పుటం సింధూరించును. అయినా సరే, కట్టినది

356. గంధకం కట్టు - గంధకమును మయూరిసికి పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి అదే పిప్పిలో పెట్టి కట్టును.

357. పాషణములు కట్టుట - సత్తు రసం, సవ్వీరం వీటిని జయనీరు తీసి కట్టిన ఏ పాషాణమునకు చురికించన సింధూరమగును.

358. హారతికర్పూరం కట్టుట - ఎర్రఅవిశాకుల రసంతో హారతికర్పూరం కట్టును.

359. మైలు తుత్తం సున్నం చేయుట - తుత్తంనకు ఉస్తి ఆకు కవచం ఇచ్చి 300 పిడకల పుటం ఎత్తు తగ్గకుండా సున్నం అగును.

360. మణిశిల కట్టుట - మణిశిలను ఉత్తరేణి వేరు. లేక ఆకు పసరుతో నూరితే కట్టును

361. గంధక ద్రావకం - సవ్వీరం 20 గ్రా., రసం 20 గ్రా., తగరం 10 గ్రా., తగరం కరిగి రసం చేర్చి వెంటనే కల్వంలో వేసి సవ్వీరం చేర్చి నూరవలయును. దీనిని పింగాణీ గిన్నెలో వేసి తడిగుడ్డలో మూయవలెను. తడి గుడ్డ ఆరకుండ చూడవలెను. 8 రోజులకు జయనీరు వచ్చును. ఈ జయనీరులో 3 తులముల తుత్తం ముక్కను 3 సార్లు ముంచి ఎండించవలయును. దీనికి మూర్కొండ ఆకును నూరి కవచమిచ్చి జలముద్రలో 3 గంటలు వండిన భస్మమగును. ఈ గురుభస్మం 3 గింజల ఎత్తు తీసుకొని కోడిగుడ్డు తెల్లసొన గాని, యోగమృతం (ఉమ్ము)తో గాని, తేనెతో గాని వీటిలో ఏ ఒక్కదానితో నూరి ఏ పాషణంతో పూసి ఆరించి జలముద్రలో 3 వంటలు వండిన గురువు అగును. ఈ గురువు ఇంగ్లీకంనకు ఇచ్చి 3 వంటలు (జలముద్రలో) వండిన సింధూరించును. పై విధంగా 6 గంటలు వంట వండిన గురువు అగును. ఈ గురువును ప్రమిదలో 20 తులాల చిలకరెక్కల గంధకంను కరిగించి (చిన్న సెగలో) దాంట్లో 4 గురివిందగింజల గురుభస్మం చల్లిన గంధకం ద్రావకం అగును. నూనె వలె యుండును. ఈ ద్రావకం రాగి కానికి పూసి కరిగిన హేమించును.అనుభవము.

362. గురువు - నేలతంగేడు మూలిక తీసుకొని వెంటనే చిన్నపిల్లవాని నీరును పోసి దంచి పసరు తీసుకొని తుత్తం ముక్క 5 తులములు గాజుగిన్నెలో యుంచి ముక్కకు పైన 3 అంగుళాల పైగా పసరు పోసి సూర్యపుటం. ఈ విధంగా 5 సూర్యపుటంలు పెట్టాలి. అమోఘమైన సున్నం.

363. వెండి కృష్ణతార - రక్తమణిశిల 2 భాగములు, హేమాక్షికం 2 భాగములు, పాదరసం 4 భాగములు, మైలుతుత్తం 20 భాగములు, గంధకం 10 భాగములు, తాళకం 12 భాగములు, ఇంగ్లీకం 12 భాగములు అన్ని కల్వంలో వేసి మేక నెయ్యి తో మర్ధించి వుంచుకొనవలయును. వెండి రేకుకు పట్టించి రెండు పిడకల పుటం మరల మందును పూసి 3 పిడకల పుటం వేసిన కృష్ణతార అగును. దీనికి బీజం చేర్చి కరిగేది. సరిపోవును. లేనిచో ఆసిడ్ లో వండవలయును.

364. రాగి కిలుం పోవుట - రాగి రజను 1 తులం, సైంధవ లవణం అర తులం, చిలకరెక్కల గంధం అర తులం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి కొబ్బరి పెంకులో వుంచి సూర్యపుటం భస్మమగును. చల్ది వుండదు.

365. సమస్తములు సున్నము - గంగరావి పండు ఆకులు దంచినవి 2 కేజీలు, సూరేకారం అర కేజీ పైమూలికను సూరేకారం పొరలుపొరలుగా పరిచి పొయ్యిపై

వండవలెను. బూడిద అగును. దీనిని గంగరావి కట్టెలతో రుద్దగా భస్మమగును. సీసం 150 గ్రా. కరిగించి రేకుగా చేసి (పలుచగా) ఆకు ముక్కలుగా కత్తిరించి మట్టి దాకలో పై చూర్ణం సగం పరిచి దీనిపై పై సీసపు రేకును పరిచి మరల భస్మం పరిచి గట్టిగా అదిమి పొయ్యిపై 5 గంటలు వండి రంగరావి కర్రతో వండగా భస్మమగును (మొత్తం) దీనిని భద్రపరుచుకొని తాళకం, ఇంగ్లీకం మొదలగు సమస్తపాషణములు ఈ భస్మం మధ్యన పెట్టి శీలు చేసి వంద పిడకల పుటం వేసిన సున్నం అగును (పాషణం ఏవైనా 2 పలాలు తక్కువ కాకుండా వుండవలయును)

మట్టి మూకుడిలో పై సూరేకారం భస్మం పరిచి దీనిపై 15 గ్రా. గంధకం పొడి పరిచి రస కర్పూరం పెట్టి 30 గ్రా. పాదరసం రసకర్పూరంపై పోసి మరల గంధకం 10 గ్రా. పరిచి పై మట్టిమూకుడిని శీలు చేసి 3 గంటలు వంట చేసిన చల్లారిన తర్వాత పతంగం తీసుకొనవలయును. వెండిపై ఇదే విధంగా మణిశిలను పతంగం చేసుకొనవలయును.

366. కట్టిన సవ్వీరం, సింధూరం - ఎర్ర ఉత్తరేణి ఆకు దంచి 15 పిడకల పుటం. రావిచెట్టు వేరు పట్టా దంచి పుటం పెట్టిన సింధూరించును. కొండ ఆముదం పాలలో నూరి సూర్యపుటం సింధూరించును.

367. గంధక తైలం- తెల్ల ఉప్పి పల్ల రసంతో 60 గ్రా. గందకమును నూరి బిల్ల చేసి(1 రోజు అంతా నూరవలయును) పింగాణి గిన్నెలో పెట్టి సూర్యపుటం. తైలం దిగును.

చేదు బీర ఆకు పసరులో గందకము నూరి బిల్లగా చేసి పాతాళయంత్రమున తైలం తీసుకొనవలయును.రాగి రేకుకు రాసి కాల్చగ హేమించును.

368. వెండి పంట - రసం 6 తులములు, సవ్వీరం 5 తులములు, సూరేకారం 1 తులం, కట్టిన నవాసారం 1 గ్రా. దుష్టపుపాలు లేక పసరుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి శీలు చేసి 5 పిడకల పుటం సింధూరమగును. వెండిపై ఏత (నవాక్షరం ఏక మూలికతో కట్టినది) (నవాక్షరం, ముళ్ళతోటకూర ఆకును దంచి దీనిమధ్యన 1 తులం పెట్టి వేడిచేయగా కట్టును)

369. వెండి - నల్ల దొండ ఆకు పసరులో రసం గుండు అగును. అరవీశె తగరం కరిగి పై గుండు వేయుగా గిరగిరా తిరిగి వెండి అగును.

370. సమస్తం కట్టును - రసం 30 గ్రా., వంగం 30 గ్రా. ద్వందించి వేడిగా యున్నప్పుడే 30 గ్రా. వీరం వేసి నూరగ జయనీరు వచ్చును. పూర్తిగకట్టి సూరేకారం 200 గ్రా.

కాకిచిప్పలు 200 గ్రా., 200 గ్రా. పటిక సమభాగాలు పై జయనీరుతో నూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి శీలు చేసి 200 పిడకల పుటం. సున్నమగును. దీనితో అన్ని కట్టును. ఈ సున్నం ఒక తులం, సవ్వీరం ఒక తులం పై జయనీరుతో నూరి 3 తులముల తుత్తంనకు కవచమిచ్చి ఆరించి గుడ్డశీలు చేసి 3 పిడకల పుటం. శీలు ఇప్పి మరల సవ్వీరం, కార సున్నం జయనీరుతో నూరి శీలు చేసి 3 పిడకల పుటం. తుత్తం కట్టును. మరల పై విధంగానే పుటం సున్నం అగును.

371. వెండి - పిట్టకాలు ఆకు తెచ్చి కొబ్బరి కాయంత ఆకు ముద్దలో 6 తులముల సవ్వీరం ముక్కను పెట్టి 3 శీలులు ఇచ్చి 20 పిడకల పుటం. సవ్వీరం కట్టును. పింగాణి గిన్నెలో యుంచి మంచులో పెట్టగా జయనీరు వచ్చును. ఈ జయనీరు వెండి పల్చని రేకులకు చురికించిన భస్మమగును. ఈ భస్మంను నూరిన భస్మం అగును. రసంలో పోసి నూరిన ముద్ద అగును. దీనిని ఇనుప గరిటలో పెట్టి నిప్పులపై పెట్టి వేడిచేయగా గోలీ అగును. వెండి అగును. (శంఖుపాషణం కూడా పై విధంగా చేసుకొనవచ్చును.) అనుభవం)

నోట్- తాళకం నుండి తీసిన సీసం 1 భాగం, పాదరసం 1 భాగం ద్వందించి సవ్వీరం 1 భాగం చేర్చి కామంచి ఆకు పసరుతో నూరి బిళ్ళచేసి ఆరించి అదే ఆకు ముద్ద కవచమిచ్చి 5 పిడకల పుటం సింధూరమగును. వెండిపై ఏత . అనుభవము.

372. గంధక తైలం - గంధకం 36 గ్రా., మైలుతుత్తం 36 గ్రా., నవాక్షరం 36 గ్రా., పాదరసం 36 గ్రా., ఉప్పు 36 గ్రా, పంచదార 36 గ్రా. వీటిని నూరి సీసాలో వేసి బిరడ బిగించి 3 శీలులు చేసి పొయ్యి అడుగున యుంచి మంట అయిన తర్వాత తీసి చూడగ ఆయిలు అగును. రాగి కానికి పూసి కాల్చిన హేమించును. ఇది పూరి వారి యోగం.
( సవ్వీరం-36గ్రా శంఖుపాషణం ) - 36 గ్రా.

373. శంఖం కట్టు - 3 తులముల శంఖం ముక్కకు 3 తులాల మేక కొవ్వు కవచమిచ్చి దీనికి కట్టిన సూరేకారం 100 గ్రా. కవచమిచ్చి దీనిపై మట్టిగుడ్డ శీలులు 3 చేసి కుక్కుటపుటం శంఖం కట్టును.

/ 374. సవ్వీరం కట్టు - సత్తు 100 గ్రా. ఇనుపమూకుడిలో కరిగి 300 గ్రా. ఆవాల చూర్ణం గ్రాసం ఇచ్చి రుద్దగా సత్తు భస్మం అగును. ఈ సత్తు భస్మంను నాటు గుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి 3 తులముల సవ్వీరం ముక్కకు కవచమిచ్చి చిన్న కుండలో సగం వరకు ఇసుక పోసి దీనిపై సవ్వీరం యుంచి మరల ఇసుక పోసి దీపాగ్నితో 2 గంటలు, మందాగ్నితో 2 గంటలు, గాడాగ్నితో 2 గంటలు (మొత్తం 6 గంటలు) వండిన సవ్వీరం కట్టును. (ఈ సత్తు భస్మం అక్షయము)

375. జోడి యోగం - ముస్లింల అరబ్బుల యోగం - 3 తులముల రాగి బిళ్ళకు 6 తులముల హరిదళం నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి 50 పిడకలతో పుటం కడంగి అగును. తరువాత 3 తులముల వెండి పలచని బిళ్ళకు 6 తులముల ఇంగ్లీకం నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి 50 పిడకలతో పుటం. కళంగి అగును. 15 గ్రా. గంధకం, 15 గ్రా. పాదరసం కజ్జిలిగా నూరి ఇందులో 3 తులముల మైలుతుత్తం చేర్చి నూరి పై కలంగును చేర్చి నూరి, 3 తులముల మణిశిల చేర్చి నిమ్మపులుసులో 4 చుక్కలు సల్ఫర్ ద్రావకం వేసి కలిపి పై వస్తువులను నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి పుటం. ఇలాగున నాలుగు పుటాలు. నైట్రిక్ లో వండగ కచ్చితముగా 3 తులములు వెండి మట్టి వచ్చును. రాగి కలర్ ఇచ్చి పోవును. దీనికి సమం బీజం చేర్చి బ్రతకవచ్చును.

376.మణిశిల సింధూరం - 30 తులముల గంగ సింధూరం, మణిశిల ఏడున్నర తులం వీటిని కాడజెముడు కాయల రసంతో నూరి (3 గంటలు) బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి 12 పిడకల పుటం. దీని కాటా వేసి ఎంత బరువు తగ్గునో అంత మణిశిల చేర్చి మరల పై పసరుతో నూరి పై విధంగానే పుటం. మరలా కాటా వేసి తగ్గిన దానికి మరల మణిశిల చేర్చి మరల పుటం. తూకం సరిపోవు వరకు మణిశిల చేర్చూతు పుటం కట్టవలెను. 10 లేక 20 పుటాలు పట్టవచ్చును. తూకం సరిపోయిన తర్వాత కాడజెముడు పాలతో నూరి పుటం పెట్టవలయును. సింధూరం రాగిపై, వెండిపై వాడేది.

377. గంజాయి గొట్టము పని - ఒక పింగాణి కప్పులో 5 గ్రా. నైట్రిక్ , 5 గ్రా. సల్ఫర్ ద్రావకం, 5 గ్రా. హైడ్రోక్లోరిక్ ఆసిడ్ కలిపి ఇందులో 1 కప్పు పాలతోటకూర పసరును పోసి కలిపి పాదరసం 3 తులములు, రాగి రజను 3 తులములు, శంఖం 1 తులం వీటిని పై ద్రావకంలో కలిపిన దానితో నూరిన మైనపక్వముగా నూరవలయును. (కొంచెం కొంచెం వేస్తూ) మందు ఆరనవసరం లేదు. ఒక్క కొబ్బరికాయకు బెజ్జం పెట్టి నీరు తేసివేసి అందులో మందును పెట్టి శీలులు 7 వేయాలి. బైండింగ్ వైరు చుట్టి గజం వెడల్పు, గజం లోతు తవ్వి సగం వరకు మోదుగ పుల్లలు అర్ధ మణుగ పరిచి దానిపై నాలుగు వైపుల ఇనుప పూసలు లావుగ బరువుగ వున్నవి పెట్టి కొబ్బరికాయను వైరుతో కట్టి పై అర్ధమణుగ పుల్లలు చేర్చి అంటించవలెను. చల్లారిన తర్వాత తీయగ మందు సింధూరమగును. ఆవు బద్దంత మందును గంజాయి గొట్టంలోని రాయిపై పెట్టి దీనిపై అణా ఎత్తు వెండి బిళ్ళను పెట్టి ఒక తులం గంజాయి పెట్టి కాల్చవలెను. చల్లారిన తర్వాత చూడగ వెండి పండును.

✓378. కలుపుడు పని - ఒక తులం గంధకంను 2 తులముల నిమ్మపులుసుతో నూరి 1 రాగి రేకుకు పట్టించి ఆరించి ప్రమిదలో వుంచి 25 పిడకల పుటం. తామ్ర రక్కసు తయారగును. 2 గ్రా. బంగారు రజను, 8 గ్రా. తామ్రపు పొడి కలిపి మొత్తం 10 గ్రా. మాదీఫల రసాయంతో నూరి ఎండించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం.

మరల మాదీఫలరసాయంతో నూరి శీలు చేసి 25 పిడకల పుటం. మరలా పై విధంగానే 3వ పుటం 30 పిడకల పుటం. సింధూరమగును.8 గ్రా. వెండికి 1 గ్రా. సింధూరం వెయ్యగా హేమించును. అనుభవము.

379. హారిదళ సింధూరం - ఒక లీటరు పచ్చపువ్వుల ఆకు, వావ్వింటాకు పసరు 3 తులములు హారిదళ ముక్కకు చురికించవలయును. తాటికాయంత వావింటాకు ముద్దను మెత్తగా నూరి దారము చుట్టి గుడ్డ మట్టి శీలులు 2 చేసి 30 పిడకల పుటం.సింధూరమగును. అన్ని లోహములుకు వన్నె ఇచ్చును.

380. చండికట్టు ఇంగ్లీకంను కరుగుడు కట్టుగా చేయుట - తినే ఉప్పు 120 గ్రా., వెలిగారం 90 గ్రా., మైలుతుత్తం 90 గ్రా. వేరువేరుగా నూరికొని అన్ని కలిపి మైనపక్వంగా నూరి 1 మూసలో సగం బెట్టి చండికట్టు ఇంగ్లీకం 3 తులముల ముక్కను పెట్టి మిగిలిన సగం పోసి శీలు చేసి తీగ చుట్టి బ్లోయర్ పై 1 గంట వండి మూసను తిరగేసి మరొక గంట వూదిన కరుగుడు కట్టు అగును. (చండికట్టు - పంది పెంటలో ఇంగ్లీకం చండి)

381. నవాసరం కట్టు సున్నం - వాముు నీటిలో నానబెట్టి మెత్తగా రుబ్బి 3 తులముల నవాసారం ముక్కకు కవచమిచ్చి 50 పిడకల పుటం కట్టును. దీనిని బూడిద గుమ్మడి పసరుతో నూరి సూర్యపుటం

382. నవాసారం కట్టు - పటిక, వెలిగారం, సూరేకారం వీటిని నూరి కొంచెం పెద్ద మూసలో పెట్టి 1 తులం నవాసారం ముక్కను పెట్టి దీపాగ్నిలో వండగ పొంగును. వంట ఆపి చల్లారిన తర్వాత మరల వండవలయును. నవాసారం కట్టును.

383. సత్తు కట్టు (సున్నం) - ఒక తులం సత్తు కరిగి పై నవాక్షరం 3 చిన్నాలు వేయగ సత్తు కట్టును. ఎక్కువైతే సత్తు సున్నమగును.

384. వెండికి వన్నె తెచ్చుట - హారిదళం, ఇనుప రజను, పాదరసం నిమ్మపులుసుతో నూరి బిళ్ల కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో పెట్టి 10 పిడకల పుటం. మరల నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 20 పిడకల పుటం. వెండికి వన్నె తెచ్చును (ఇనుప రజనును గంధకంతో నూరి 7 సార్లు కాల్చిన దానిని వాడవలయును)

385. వెండి పంట - 100 గ్రా. రాగిని పింగాణి గిన్నెలో వుంచి సల్ఫ్యూరిక్ ఆసిడ్ పోసి సన్నని సెగపై వండగ తెల్లగా భస్మం అగును. దీనిలో బచ్చల ఆకు పసరు పోసి వండిన

సింధూరించును. ఈ సింధూరం 1 భాగం వెండి, 1 భాగం పై సింధూరం కలిపి నూరగ హేమించును.

386. ఇనుప రజనులో సీసం కట్టు - ఇనుప రజను 4 తులములు మునిగేలాగ నిమ్మరసం పోసి 5 రోజులు సూర్యపుతం. ఏ రోజు ఆరోజే మార్చవలయును. దీనికి సమం ఇంగ్లీకం చేర్చి చిన్న ఉల్లిపాయల రసం పోసి సూర్యపుతం 5 రోజులు. తెల్లగా సున్నమగును. (సూర్యపుతం పెట్టకుండ) కరిగిన ఇనుము లింగ దృఢి అగును. ఈ సున్నం శుద్ధి చేసిన సీసం మీద వేసిన దానికి బీజం చేర్చుకునవచ్చును. ఈ సున్నంనకు సమానం తాళకం చేర్చి వాడుకొనేది. (ఇనుప రజను 1 భాగం, గంధకం 2 భాగాలు కలిపి నూరి కాల్చవలయును. ఇలా 7 సార్లు చేయవలయును)

387. అభ్రకం నుండి రసం తీయుట - శ్వేత అభ్రకం 1 కే.జి బాగా మెత్తగా దంచి 6 లీటర్ల తెల్లవంకాయల రసంతో నూరి (3 రోజులు) ఒక తులం సూరేకారం, 1 తులం వెలిగారం చేర్చి 1 రోజు నూరి మూసలో యుంచి 3 జాములు రసం దిగును.

388. సమస్తము కట్టును - 3 తులముల వెలిగారం నందు 1 గ్రా. సవ్వీరం చేర్చి నూరి దీని మధ్య ఏ పాషణంనైన పెట్టి నిప్పులపై వూదిన కట్టును.

389. చండికట్టు - పంది పెంటలో ఇంగ్లీకం పెట్టి 300 పిడకల పుతం చండికట్టు

390. కర్పూరం కట్టు - కర్పూరం తినే సోడా మధ్యన వుంచి పుతం కట్టును

నోట్-రాగి రజను, పాదరసం వీటిని పెరుగు తోటకూర పసరుతో నూరి 3 రోజులు మర్ధించి 15 పిడకలు పుతం

391. పాదరసం కరుగుడు కట్టు - అల్యూమినియం గ్లాసులో పాదరసం పోసి రెడ్డివారి చనుబాలు పసరు అరసోలడు పోసి తుత్త చూర్ణం కొద్ది కొద్దిగా వేస్తూ పుల్లతో తిప్పవలయును. మైనమగును.. దీనిని నీటితో శుభ్రంగా కడిగి బొంతజెముడు పాలలో వేసిన పసిమి రంగు వచ్చును. ఒక పిడతలో కలబంద గుజ్జు వేసి ఈ మైనం వేసి శీలు చేసి 9 రోజులు బూదరపుతం కరుగుడు కట్టు అగును. తాళక సున్నం వేస్తే హేమించును.

392. పాదరసం గోలీ చేయుట - పంది చేదు కట్టులో 2 తులముల పాదరసం వుంచి దారం బిగించి కట్టి పావు కేజి ఎఱ్ఱ జిగురు మట్టి కవచమిచ్చి ఆరించి 300 పిడకల

పుతం. రసం గోలీ అగును. పగలదు కరుగును. కరిగించితే తిరిగి గట్టిపడుటకు 3 గంటలు పట్టును.

393. తామ్రశ్వేతం - డిప్పతీగె ఆకులో రాగికాని వుంచి 50 పిడకల పుతం. తామ్రం శ్వేతమగును.

394. శంఖం సింధూరం - కట్టిన సత్తు 15 గ్రా. కరిగించి కట్టిన శంఖం 1 గ్రా. గ్రాసం ఇచ్చి దించి రజను పోసి ఎర్ర చిట్టి పాల ఆకు ముద్ద 150 గ్రా. సత్తు రజను కలిపి నూరిన గాడమర్ధన మైనం అగును. ఈ మైనం 3 భాగములు 1 భాగం శంఖం కవచమిచ్చి ర పిడకల పుతం. సింధూరమగును.

395. కారం కట్టు-శంఖం కట్టు - తమలపాకు ముద్ద 2 భాగములు, సూరేకారం 1 భాగము బ్లోయర్ పై యుగర వంట కట్టి సున్నం. ఈ కారంను జయనీరు తీసి శంఖంనకు చురక. శంఖం కట్టును.

396. రాగి సులువుగా కరుగుటకు - తాడి బెల్లం కుంకుడు గింజంత వేసి కరుగవలయును.

397. తుత్తం నుండి రాగి తీయుట - పాన్ డబ్బాలో తుత్తం నూరి పోసి ఘంచినీరు పోసి కొద్దిగా ఉప్పును పోసి రాత్రి యుంచి కడిగిన తామ్రం అడుగున వుండును.

398. రసం తీయుట - అల్యూమినియం కొత్త గ్లాసులో బియ్యపు కడుగు పోసి వేడి చేసి దీనిలో ఇంగ్లీకం, సవ్వీరం, రస కర్పూరం ఏదైన నూరిపోసి పుల్లతో తిప్పిన రసం వచ్చును.

399. అభ్రకం నుండి రసం తీయుట - అభ్రకము దుష్టపు ఆకు వేసి దంచి బూడిద గుమ్మడికాయ మధ్యన పై అభ్రకం ముద్దను పెట్టి కుండలో వుంచి శీలు చేసి తడిగల ప్రదేశంలో 40 రోజులు వుంచిన (భూమిలో) రసం వచ్చును. ఈ రసం 1 తులం 1 కే.జి పాదరసం ను కట్టును.

400. మర్రిపాలు ఎక్కువగా వచ్చుటకు - మర్రి చెట్టు కొమ్మకు, మారేడు కొమ్మకు గేదె పేడ మెత్తగా నెత్తి దీనిపై 3 పొరలు గోనె చుట్టి 5 రోజుల తర్వాత కొమ్మను శుభ్రంగా కడిగి కొమ్మకు గాటు పెట్టగా అరలీటరు పాలు వచ్చును.

401. మహారణ్యములకు వెళ్ళినప్పుడు - కుంకుడు కాయ చూర్ణం వేప నూనెలో కలిపి శరీరంనకు పూసుకొని వెళ్ళవలెను. క్రూర మృగాలు, పాములు, తేళ్ళు ఏమైనా సరే పారిపోవును.

402. రసం శుద్ధి - తినే సోడా నిమ్మపులుసులో రసం శుద్ధి

403. రసకర్పూరం సింధూరం - 1 తులం రస కర్పూరం ముక్కకు పొంగించిన పటికలో బెడెత్తు నల్లమందు కలిపి సహదేవి ఆకు పసరుతో నూరి రస కర్పూరం ముక్క కవచమిచ్చి అదే ఆకు కవచమిచ్చి దీనిని పటిక పొడిలో పొర్లించి 7 శీలులు చేసి 25 పిడకల పుటం. సింధూరమగును. వెండిపై వాడేది.

404. తాళకం కట్టు - శుద్ధి తాళకం 5 తులములు క్రిందపైన పిడతలో 100 గ్రా. కట్టిన సూరేకారం పరిచి దీని మధ్యన తాళకం పెట్టి రాగిరేకు చుట్టి తీగతో చుట్టి 7 శీలులు 80 తులాల మెదుగ బోగుల పుటం. తిరిగి ఎర్ర ఆముదము ఆకు పసరుతో 7 భావనలు 7 రోజులు ఎండంచి పై విధంగా మరల వంట. తాళకం కట్టును.

405. తాళకం కట్టు - శుద్ధ తాళకం 15 తులాలు పిడతలో క్రిందపైన 100 తులముల కట్టిన సూరేకారం దీని మధ్యన తాళకం పెట్టి కుండకు 9 శీలులు ఇచ్చి సన్నని సెగపై 9 రోజులు వండగ తాళకం కట్టును. ఉదయభానుని వర్ణం కలిగి వుండును. ఇది రసంను గట్టి పరుచును. వంగమును శ్రేష్ఠమైన దాతువుగా మార్చును, నాగమును భస్మం చేయును, వెండిని తల్లిగా మార్చును. 60 దినములలో జరా వ్యాధులచే క్షీణించిన శరీరమును యవ్వన పూర్ణముగా చేయును. దీని మోతాదు తలవెంట్రుక ప్రమాణం రోగానుసారము. వెన్న, చెక్కెర, బాదంపప్పు పాలు, వేప పువ్వు, నేల వేము మొదలగు అను పాదములతో వాడవలయును. వాజికరణము రసాయనము, శ్వేత నాశకం (బొల్లి), మధుమోహం మరియు సౌందర్యప్రదం చేయును.

406. రజత భస్మం రసకట్టు - 1 తులం వెండిని రూపాయి బిళ్ళగా చేసి కోడిగుడ్డు గుళ్ళతో 2 తులములు, వస్త్రి కాగితం చేసి చిన్న రెడ్డిబాలు ఆకు 2 తులములు మైనముగా చేసి నూరి పై వెండి బిళ్ళకు కవచమిచ్చి గుడ్డ శీలు చేసి 75 పిడకల పుటం సున్నమగును. ఒక గ్రైను తులం రసమును కట్టును.

407. సున్నం చేయుట - సున్నపు మూలిక ఏదైనా సరే మూర్కొండ ఆకులు ఐదు వేసి నూరి కవచమిచ్చుకొనగా సున్నమగును.

408. సత్తు యోగం - పెద్ద ఉసిరి ఆకు పసరులో సత్తును కరిగి 16 సార్లు పోయనలయును. తదుపరి సత్తు పాదరసం ఇనుప మూకుడిలో కరిగి 100 సంవత్సరముల వయస్సు కలిగిన వేప కర్రతో వేపగా పచ్చగా భస్మం అగును. రాగిపై వాడేది.

409. రస కర్పూరం కట్టు - ఆముదపు పప్పు, వెలిగారం రెండూ నూరి రసకర్పూరంనకు కవచమిచ్చి 10 పిడకల పుటం. సిద్ధక్రియ

410. ఇంగ్లీకం - పటిక 80 గ్రా. నూరి పిడతలో సగం పోసి 15 గ్రా. ఇంగ్లీకం పెట్టి మరల మిగిలిన పటిక పరిచి శీలు ఇచ్చి 15 పిడకల పుటం.

411. శంఖం - సీకాయ ఆకులో శంఖం పెట్టి 4, 5 పిడకల పుటం

412. నవాసారం కట్టు - రాతి సున్నం 150 గ్రా., ఉప్పు 150 గ్రా. వీటిని పిడతలో పోసి దీని మధ్యన 3 తులములు నవాసారం ముక్కను పెట్టి కాడజెముడు పసరు మునిగేల పోసి 50 పిడకల పుటం

నోట్- మణిశిలను కలబందతో నూరి ఇంగ్లీకంను కవచమిచ్చి కుక్కుటపుటం. ఇలా 3 పుటాలు వెండిపై

413. నవాసారం కట్టు - సూరేకారం 150 గ్రా., వెలిగారం 150 గ్రా., పటిక 150 గ్రా. వేరువేరుగా నూరి అన్ని కలిపి పెంకుపై పెట్టి వండగ నీరు అయి ఇగురును. దీనిని నాటు గుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి జారుగా అంబలిగా అగును. 100 గ్రా. నవాసారం ముక్కకు అరఅరగా లేపు చేసి సుమారు 20 సార్లు లేపు చేస్తూ ఆరించవలయును. ఇనుప చిట్లం వలె అగును. పచ్చి గంగరావి ఆకును తాటికాయంత మెత్తగా మైనంవలె నూరి 2 ప్రమిదలు గా చేసి 1 ప్రమిదలో ఒక ఫలం అప్పడాల కారం పోసి దీనిపై పై నవాసారం బిళ్ళను యుంచి మరల 1 ఫలం అప్పడాల కారం పోసి 2వ ప్రమిదను మూసి నెమ్మదిగా అతికించాలి. మినప పిండి, ఎర్రమట్టి కలిపి నూరి గుడ్డకు పట్టించి శీలు చేసి ఎండించిన తదుపరి నత్తగుల్లలో దంచి వస్త్రగావి శేరు బియ్యం పుడికే కుండలో 2 అంగుళ మందముగా పోసి దీనిపై నవాసారపు ఫుండను పెట్టి దీనిపై నాలుగు అంగుళ నల్లగుల్లల పొడి పోసి కుండకు శీలు చేసి 3 గంటల వంట. నవాసారం కట్టును.

ఈ నవాసారంను జయనీరు తీసుకొని, ఈ జయనీరుతో 1 తులం మైలుతుత్తం, 1 తులం రసకర్పూరం, 1 తులం హరిదళం, 1 తులం వెలిగారం వీటిని పై జయనీరుతో నూరి 1 తులం శంఖంనకు కవచమిచ్చి 10 పిడకల పుటం.

414. నవాసారం కట్టు - 100 గ్రా. నవాసారం ముక్కను గాడిదగడపాకు పసరులో వుంచి ఎండన ఎండించిన కొబ్బరికాయంత అదే మూలిక మధ్యన పెట్టి శీలు చేసి మూలిక కాలునట్లుగ పుటం. నవాసారం కట్టును.

415. రసమైనం - అల్యూమినియం గిన్నెలో గుంటగలగర పసరు పోసి అందులో తుత్తంను మెత్తగా నూరి అందులో పాదరసంవేసి యుంచిన రసమైనం అగును.

416. కలుపుడు పని - వెండి 2 గ్రా., రాగి 1 గ్రా., సత్తు 1 గ్రా. మూసలో, తెల్లగాజు సీసాను మెత్తగా చూర్ణం చేసి 5 గ్రా. ఈ పొడి పై వస్తువులు పెట్టి మరల 5 గ్రా. సీసా పొడివేసి కరుగవలయును. 8 వ వన్నె మెటలు వచ్చును.

417. నవాక్షరం సున్నం - కట్టిన నవాసారం అటుకు మామిడి సమూలం దంచి కట్టిన నవాసారం పెట్టి పుటం సున్నమగును (అటుకు మామిడి అంటే నేలమర్రి. అని చెప్పబడినది)

418. ఇంగ్లీకం కట్టు - హంసపాది ఆకు ముద్దలో 3 తులముల ఇంగ్లీకం ముక్కను పెట్టి శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం

419. ఇంగ్లీకం సున్నం - దుండిగ ఆకు ముద్దలో ఇంగ్లీకంను పెట్టి పెట్టిన సున్నమగును.

420. పాదరసం - తేలు కొండాకు పసరుతో రసమును నూరిన గోలీ అగును. అదే పసరులో పెట్టి పుటం భస్మమగును.

421. సవ్వీరం మైనం - 5 తులాల సవ్వీరం ముక్కను సున్నపు తేటలో 2 రోజులు నానబెట్టి అదే నీరుతో నూరి బిళ్ళకట్టి 15 తులముల మల్లెమొగ్గ లేక పువ్వులు నూరి పై బిళ్ళకు కవచమిచ్చి 50 పిడకల పుటం మైనమగును. తేనె వెన్న అనుపానము. (2 పూటలు 5 రోజులు వాడవలెను) పత్యం లేదు

నోట్- శ్వేత అభ్రకం 1 కే.జి, తెల్లవంకాయల రసం 6 లీ. నందు 1 తులం సూరేకారం, 1 తులం వెలిగారం వేసి 3 జాములు కరిగిన రసం వచ్చును.

422. సీసం కట్టు - 20 గ్రా. సలుగని రాగి రేకులకు నిమ్మ పులుసు 100 గ్రా చురికించిన పిదప కరిగి పుల్లని గంజిలో 7 సార్లు పోయాలి. దీనిని రజను చేసుకొని పురుగుడు ఆకు పసరుతో 3 రోజులు నూరి బిళ్ళ కట్టి ఎండించి ప్రమిదలో పెట్టి శీలు చేసి 100 పిడకల

కరిగి 2 గింజల ఎత్తు వేయగా సీసం కట్టును. జాగ్రత్త చేసి 1 తులం సీసం పుటం భస్మం అగును. లేనిచో నూరిన భస్మం అగును.

423. తామ్ర సింధూరం - 5 తులముల రాగి కడ్డీని ఆవు మూత్రంతో చింతపండు పిసికిన పులుసులో రాగి కడ్డీ 3 రోజులు నానబెట్టి 4 వ నాడు తీసి గంగరావి ఆకు 50 గ్రా. వేరు పట్టు 50 గ్రా. ఈ రెండు నూరి రాగి కడ్డీకి కవచమిచ్చి శీలు ఇచ్చి 30 పిడకల పుటం. ఎత్తు తగ్గకుండా నూరకుండ కరిగితే పూస కట్టకుండా సింధూరమగును.

424. తామ్రం తెలుపు - 50 గ్రా. రాగి కడ్డీ కాల్చి నిమ్మపులుసులో 7 సార్లు ముంచవలెను. తదుపరి అదే నిమ్మరసంలో 3 రోజులు నానబెట్టి 4 వ నాడు వూడుగ ఆకు 50 గ్రా., వేరుపట్ట 50 గ్రా. మెత్తగా నూరి పై రాగి కడ్డీకి కవచమిచ్చి శీలు చేసి 30 పిడకల పుటం. తెల్లగా భస్మం అగును.

425. అన్ని పాషణములు కట్టుట - ఏ పాషణమైన సరే ఆముదంతో బాగా మర్ధించి బిళ్ల చేసి ఒక పిడతలో పెట్టి పైన రాగి రేకు మూసి కుండపెంకు మూసి శీలు చేసి (మినప పిండి ఇసుక శీలు) దీనిపై గుడ్డ శీలు చేసి 50 పిడకల పుటం. చల్లారిన తర్వాత పై రేకుకు పతంగి పట్టును. దీనిని మూసలో కరిగి కడ్డీ వచ్చును. ఇదే విధంగా అన్ని పాషణములు కట్టును.

426. మైలుతుత్తము కట్టు - సవ్వీరం 30 గ్రా., రసం 30 గ్రా., తగరం 30 గ్రా., 5 దీక్షలు చేసిన సూరేకారం యోగామృతంతో 3 గంటలు మర్ధించి 10 పిడకల పుటము భస్మం అగును. ఈ భస్మం ఉమ్మితో నూరి 3 తులముల తుత్తమునకు కవచమిచ్చి 6 రోజులు ఎండించి 10 పిడకల పుటం కట్టును.

427. రాగిలో నీరు లాగుట - మణిశిలను నిమ్మరసంలో నూరి రాగిరేకుకు పట్టించి లఘుపుటం రాగిలో నీరు లాగును.

428. సత్తు-రసం భస్మం - సత్తు 2 తులములు, రసం 2 తులములు రెండు ద్వావించి జానెడు గొయ్యి తవ్వి గొయ్యి సగం వరకు ములగ చెక్కను పరిచి పై బిళ్ళను పెట్టి పైన మరల చెక్కను పరిచి 2 గంటలు తరువాత చూడగ భస్మమగును. పుటం అవసరం లేదు. పై నీరు తీసిన రాగిపై వాడేది.

429. శుద్ధి రసం - శుద్ధి గంధకం, ఇంగ్లీకం వీటిని పావు తులం తెల్లజిల్లేడు పాలతో 21 రోజులు మర్ధించి తామ్రం పై వాడేది.

430. అగ్నిజయరసం - ఒక పింగాణి గిన్నెలో పాదరసం యుంచి దానిలో కాకిదొండాకు పసరు పోసి బాగా కలిపితే శుద్ధి అగును. అగ్నికి నిలుచును.

431. అగ్నిజయమైన రస గుండు - రజత సాంగత్యముతో రసమును వుండ చేసి దీనిపై తామ్ర భస్మంను నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి తదుపరి వెలిగారం మునగ చెక్క రసంతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి 3 శీలులు చేసి 2 శేర్లు ఊకతో గోతి పుటం. ఈ విధంగా 3 పుటాలు. అగ్నిజయమైన రసగుండు అగును. గింజెత్తు ముక్క 10 గ్రా. రాగిని హేమింపజేయును.

432. చిలకరెక్కల గంధకం సున్నం - 10 తులముల చిలక రెక్కల గంధకం ఆవు పాలలో 2 రోజులు నానబెట్టి నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి చీమచింత ఆకు ముద్ద మధ్యలో పెట్టి 50 పిడకల పుటం. ఎత్తు తగ్గక సున్నం అగును.

433. తుత్తం నుండి తీసిన రాగిని తెల్లగా భస్మం చేయుట - తుత్తం నుండి తీసిన రాగిని ప్రమిదలో వేసి బియ్యం కడిగిన నీరు చల్లవలయును. దీనిపై రాసఉసిరి ఆకు పేర్చి శీలు ఇచ్చి గజము గొయ్యి తవ్వి పచ్చి మునగ చెక్క గోతిలో వేసి దీనిపై మందు ప్రమిదను పెట్టి ఆ పై మునగ చెక్క వేసి మట్టితో కప్పవలయును. 48 గంటలు వుంచిన తెల్లటి భస్మం అగును. సీసాలో వేసి జాగ్రత్త చేసుకొనవలయును. దీనికి పరీక్ష పచ్చి అరటికాయలో ఆవగింజంత పెట్టగ కాయ పండును. పారాణి అగును.

434. రసపూస - 3 తులముల రసమును గాజు గ్లాసులో పోసి చనుబాలు లేకు ఆవుపాలు 1 రోజు యుంచి పాలు వంచి వేసి లేత దానిమ్మకాయను రెండు ముక్కలు చేసి గింజలు తీసివేసి బాడిశ ఆకును నూరి ఆ డిప్పలో పూడ్చి అందులో రసమును యుంచి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం. రసం కట్టును. కరిగిన కరుగును. సాగును.

435. గంధకంను తెల్లగా భస్మం చేయుట - 100 గ్రా. గంధకంను మునిగేలాగ మేకపాలు పోసి 2 రోజులు యుంచి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి దీనికి 200 గ్రా. గంగరావి ఆకును మెత్తగా నూరి శీలు చేసి 100 పిడకల పుటం. తెల్లగా భస్మం అగును.

436. అన్నబేదిని తెల్లగా భస్మం చేయుట - 100 గ్రా. అన్నబేదిని మునిగేలాగున వరిపాలు పోసి బిళ్ళ కట్టి (ఆ పాలతోనే) ఆరించి మర్రిఊడలు 200 గ్రా. నూరి కవచమిచ్చి 50 పిడకల పుటం. తెల్లగా భస్మం అగును.

437. హారతి కర్పూరం సింధూరం - 100 గ్రా. ముద్ద హారతికర్పూరం 2 రోజులు గోమూత్రంలో నానబెట్టి మరుసటి రోజు ఎండించి బిళ్ళ కట్టి 100 గ్రా. కుంకుడు చెట్టు వేరు పట్టా నూరి కవచమిచ్చి 25 పిడకల పుటం. సింధూరించును.

నోట్- కట్టిన లింగము, పాదరసం, సవ్వీరం, సింధూరం - కట్టిన లింగము, పాదరసం, సవ్వీరం వీటిని నాటుగుడ్డు తెలసొనతో నూరి బిళ్ళచేసి ఆరించి దీనికి 6 రెట్లు చిలకరెక్కల గంధకం, నాటుగుడ్డ తెల్లసొనతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి 10, 8 పిడకల కాల్చిన తర్వాత పెట్టగా మంట తగ్గిన తర్వాత చూడగ సింధూరించును. రాగి పై, వెండిపై ఏత

నోట్- ఇనుప గరిట లేక చిన్న ఇనుప మూకుడిలో 70 గ్రా. మైలుతుత్తం నూరి పోసి ఇందులో 35 గ్రా.పాదరసం వేసి చిన్న బలుసు 3 రోజులు యుంచి గుడ్డను పిండి వుండచేసి 3రోజులు చల్లటి నీటిలో వుంచవలెను. 4 ఫలాల ఉప్పును నీటి చుక్కలు జల్లి మైనంగా నూరి పై రసగుండుకు కవచమిచ్చి ఆరిన తర్వాత 24 తులాల సొరపియ్యాను మూర్కండాకు పసరుతో నూరి కవచమిచ్చి 15 పిడకల పుటం. సొరపియ్యా కవచం తీసి ఉప్పులో వున్నది తీసుకొని నూరుకొని 10 గ్రా. రాగి కరిగి 1గ్రా. వేయగా పొడిగా విడిపోవును. ఈ పొడి 1 గ్రా. వెండి 8 గ్రా. సరిపోవును. 12 ప వన్నె వచ్చును. ద్రావకమునకు జంకదు. సర్వం కట్టు.

నోట్- 1 కే.జి గంధకం, బంగళ తమలఆకు రసంతో నూరి ఎండించి యుంచినది ఈ గంధకం 20 గ్రా., పటిక 40 గ్రా., వెలిగారం 20 గ్రా. వీటిని నూరి మూసలో యుంచి దీని మధ్యన కట్టవలసిన పాషణమును పెట్టి శీలు ఇచ్చి పది పిడకల పుటం.

నోట్- 1 గ్రా. బీజం, గ్రామున్నర వెండి ఈ రెండు కూడి బిళ్ళ చేసి సల్ఫర్ లో వుడికించి (పింగాణి గిన్నెలో) నైట్రిక్ లో వేయవలెను. దీనిని కరిగించి తుత్తసింధూరం 1 గ్రా. వేయవలయును. 32 క్యారెట్లు దిగుబడి వచ్చును. మట్టి దిగును.

కాకి దొండ (ఆబోతు దొండ) ఆకు పసరుతో తుత్తమును నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి 20 పిడకల పుటం సింధూరముగును.

438. వెండి పాలు కట్టి వెండివలే యుండును - సోలెడు కలబంద రసంను 20 గ్రా. ఇంగ్లీకంనకు చురకించిన పిదప 20 గ్రా. మృదారశిన్ని, 20 గ్రా. తినే ఉప్పు ఈ మూడింటిని కలబంద పచ్చటి సొనతో నూరి సీసాలో భద్రపరిచి 10 గ్రా. వెండికరిగి 1 గ్రా. మందు వేయగా పాలు కట్టును.

439. సవ్వీరం కట్టు - తుత్తం 1 భాగం, పీరం 3 భాగాలు, హారతి కర్పూరం 3 భాగాలు వీటిమధ్యన సవ్వీరం ముక్కను పెట్టి వెలిగించగా వీరం కట్టును.

కాడజెముడు పసరు కొబ్బరి నీరు కలిపి సవ్వీరంనకు చురక ఇవ్వగా సవ్వీరం కట్టును.

440. రసకట్టు - నంది వర్ధనం ముద్దపువ్వుల రసంతో పాదరసం 20 గ్రా. నూరిన మైనం అగును. ఈ మైనంను 20 పువ్వులు నూరిన ముద్దలోపెట్టి నిప్పులపై పూదిన రసం కట్టును.

441. వెండి కట్టు మట్టి దిగును - 10 గ్రా. వెండి పలుచని బిళ్ళకు 20 గ్రా. ఇంగ్లీకంను నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి 100 గ్రా. తినేఉప్పు, 100 గ్రా. నవాసారం వీటిని మెత్తగా నూరి వీటి మధ్యన పై బిళ్ళను పెట్టి శీలు చేసి 70 పిడకల పుటం. కడంగు అగును. దీనిని నైట్రిక్ లో వండగా 10 గ్రా. మట్టి దిగును. దీనికి సమానం బీజం చేర్చితే 22 దిగుబడి వచ్చును.
Note: గంధకం 100గ్రా, ఇంగ్లా ఇదుండ లటిరిము, 20గ్రా నవాస్కారము.

442. గంధకం కట్టు - 50 గ్రా. గంధకం ఏక ముక్కకు 50 గ్రా. తినే ఉప్పును నాటుగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి గంధకంనకు కవచమిచ్చి ఎండించిన తదుపరి ఉప్పును సొనతో నూరి మరల కవచమిచ్చి మరల ఎండించి దీనిపై ముళ్ళ సున్నం 50 గ్రా., బట్టల సబ్బు (501) 50 గ్రా. ఈ రెండింటిని మంచినీటితో నూరి కవచమిచ్చి ఎండించిన తర్వాత ఒక కుం(  )లో ఒక కే.జి తినే ఉప్పును పోసి దీనిపై పై మందు వుండను పెట్టి మరల 1 కె.జి ఉప్పును పోసి పొయ్యిపై 4 గంటలు వండి 24 గంటలు చల్లారిన తర్వాత మరల 4 గంటలు వంట వండి 24 గంటలు చల్లారిన తర్వాత గంధకం తీసుకొనవలయును. కట్టి యుండును.

443. శంఖం సింధూరం - కట్టిన సత్తు 150 గ్రా. కరిగి 1 గ్రా. కట్టిన శంఖంను గ్రాసమిచ్చి రజను చేసి ఎర్రచిట్టి పాల ఆకు సమంగా నూరిన మైనమగును. ఈ మైనం 3 భాగములు 1 భాగమునకు శంఖం కవచమిచ్చి 6 పిడకల పుటం. శంఖం సింధూరం అగును.

444. నవాసారం కట్టు - ఒక తులం గంజాయి, ఒక తులం మిరియాలు, ఒక తులం రసకర్పూరం కుప్పింటాకు పసరుతో నూరి 3 తులాల నవాసారం ముక్కకు కవచమిచ్చి ఆరించి దీనిపై 60 గ్రా. ముక్కను కరిగి కవచముగా పట్టించి 1 కే.జి తినే ఉప్పు, 1 కే.జి సూరేకారం వీటిని కలిపి నూరి కుండలో సగం పరిచి దీనిపై పై మందును పెట్టి మరల సూరేకారం ఉప్పును పరిచి దీనిపై ఇసుకను నిండుగా పూడ్చి 4 గంటలు వంట.

తెల్లారిన తర్వాత తీసి రాగిపై వాడుకొనేది. (నవాసారం 35 గ్రా. ముక్కకు 100 గోదుమ పిండి కవచమిచ్చి నిప్పులపై రొట్టె వలే కాల్చవలయును)

445. సత్తుకట్టు - బాలమూత్రం అరలీటరులో నవాసారం, సున్నం నిమ్మపులుసు ఈ నాలుగు కలిపి దీనిలో సత్తును కరిగి 5 సార్లు పోయవలయును. శుద్ధి అగును. తామ్ర ఆకు పసరు పావు లీటరు నందు 1 తులం ఇంగ్లీకం కలిపిన దాంట్లో సత్తును కరిగి 10 సార్లు పోయవలయును. మరునాడు 150 గ్రా తామ్ర ఆకు పసరు నందు 1 తులం ఇంగ్లీకం కలిపి చురికి పై సత్తుకు చురికించవలయును. సత్తు కట్టును.

446. వంగ తామ్రం - 10 గ్రా రాగి, 10 గ్రా తగరం, 10 గ్రా రసం, 10 గ్రా శంఖుపాషణం వీటిని పై మూడు కరిగి శంఖం వేసి నూరి తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి పుటం సున్నం అగును. దొడ్డి పాషణం కట్టు నల్లజీడి పల్లు నూరి గౌరిముక్కకు కవచమిచ్చి నల్లఉమ్మెత్త కాయలను దంచి పిడతలో సగము పరిచిపై గౌరిముక్కను పెట్టి 3 పిడకల పుటం. ఈ విధంగా 7 పుటాలు పొగకట్టును.

కాంజికము (అరనాలము అనగా 3 శేర్లు అన్నము వండి 5 లీటర్ల గంజి [illegible]చి శీలు చేసి 7 రోజులు పులిసిన దానిని కాంజికము అందురు.

447. రసమును పండించుట - నవాసార సున్నము తాళక సున్నము, తామ్ర సున్నము ఈ 3 సున్నములు రసమును పండించును.

448. ఇంగ్లీకం శుద్ధి - గంధకము 1 భాగం, హారిదళం 1 భాగం వీటిని చేక పాలతో నూరి ఒత్తి చేసి వెలిగించినన ఆయిలు వచ్చును. దీనిని ఇంగ్లీకమునకు చురికించిన శుద్ధి అయికట్టును.

449. వెలిగారం కట్టు - కుండలో కాకిచిప్పల సున్నంపావు కేజి పరిచి దీనిపై త్రిధార కాల్చిన బూడిద పావు కేజి పరిచి దీనిపై పావు కేజి సూరేకారము నూరి పరిచిగట్టి అదిమి దీనిపై 100గ్రా వెలిగారము ఏకముక్కను పెట్టి దానిపై పావుకేజి సూరేకారము పరిచి దీనిపై త్రిధారబూడిద పావుకేజి పరిచి దీనిపై కాకిచిప్పల సున్నము పావుకేజి పరిచి శీలు ఇచ్చి (7 శీలులు) దీపాగ్నితో 4 గంటలు మందాగ్నితో 4 గంటలు గాడాగ్నితో 4 గంటలు ఏనుగదంతమువలేకట్టును.

450. సత్తు కట్టు - సత్తు 1 తులం, కరిగి 1తులం కట్టిన వెలిగారం గ్రాసం ఇవ్వగ సత్తు కట్టును. 3 తులాల రాగి ఒక్క తులం కట్టిన సత్తు కలిపి కరుగగ మేలిమి అగును.

కట్టిన సత్తు 1తులం, గంధకం 1 తులం, పాదరసం 1 తులం వీటిని సింధూరం చేసుకుంటే అన్ని ద్రోవలే.

451. తుత్తం కట్టు - 70 గ్రా. పటిక , 100 గ్రా. నవాసారం ఈ రెండు నూరి 40 గ్రా. తుత్తం ముక్కకు కవచమిచ్చి 20 పిడకల పుటం. తుత్తం కట్టును.

452. గంధకం, సవ్వీరం కట్టు - గంధకం, సవ్వీరం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి బిళ్ళ కట్టి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి తగు పుటం పై రెండు కట్టును.

453. ఎర్ర ఆముదంతో పాదరస భస్మం - 1 తులం పాదరసంను అరతులం ఎర్ర ఆముదం వేస్తూ 4 గంటలు నూరిన భస్మం అగును. 1 తులం సత్తుపై 1 గ్రా. వేయగా హేమించును.

✓454. తాళక సున్నం - సవ్వీరం 10 గ్రా., పాదరసం 10 గ్రా., ముద్దహారతి కర్పూరం 10 గ్రా., కోడిగుడ్డు గులకలు 10 గ్రా. ఇవి సమభాగాలు వీటిని తెల్లజిల్లేడు పాలతో నూరి 3 తులాలు కట్టిన తాళకమునకు కవచమిచ్చి దీనిపై 7 సున్నపు శీలులు చేసి గంగరావి బూడిద మధ్యన పెట్టి కొబ్బరి చిప్పలు లేకు కొబ్బరి పెంకులతో వంట. తాళకం సున్నమగును.

455. రసకట్టు - గంధక సున్నం 1 భాగము, నవాసారం 1 భాగము, ముద్దహారతి కర్పూరం 1 భాగం వీటిని జయనీరు తీసి పాదరసం వేడిచేసి ఒక చుక్క వేయగా రసం కట్టును.

456. పాదరస భస్మం - పాదరసం చేతిలో వేసుకొని పాయలకూర పసరు రుద్దగా భస్మం అగును. రాగిపై

457. సీస సింధూరం - గంధకం, తాళకం, ఇంగ్లీకం, పాదరసం వీటిని జిల్లేడుపాలతో నూరి వరహా ఎత్తు సీసం బిళ్ళకు కవచమిచ్చి

458. గంధకం కట్టు - కట్టిన సవ్వీరం 1 తులం, 3 తులముల మైలుతుత్తం ముక్కకు యోగామృతంతో లేక ఉత్తరేణి పసరుతో కవచమిచ్చి 5 పిడకల పుటం. దీనిని తమలపాకు పసరుతో నూరి నవాక్షరమునకు 3 తులముల ముక్కకు కవచమిచ్చి ఆరించి దీనికి మెంతులు నానబెట్టి రుబ్బి కవచమిచ్చి పుటం. నవాసారం భస్మం అగును. ఉప్పు, చింతపండు, జయనీరు తీసుకొని ఈ జయనీరులో పై నవాసారం సున్నం కొంచెం చేర్చి గంధకంనకు చురికించిన గంధకం కట్టును.

459. పాదరస సింధూరం - బాలరసం 1 తులం, తుత్తం 2 తులాలు నల్ల ఉమ్మెత్త లేక పిచ్చి కుసుమ పసరుతో నూరి బిళ్ళ ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 10 పిడకల పుటం. సింధూరం. వెండిపై ఏత

460. వెండి చేయుట - 1 తులం తగరం, 1 తులం పాదరసం, 1 తులం తాళకం సమభాగాలుగా వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి ఎండించి ఉప్పును మెత్తగా నూరి దీని మధ్యన పై బిళ్ళ ను పెట్టి 10 పిడకల పుటం. ఉప్పును మారుస్తూ 7 పుటాలు. కడంగు అగును. తగరంపై వాడిన చాంది అగును.

461. ఉప్పు సున్నం - కట్టిన ఉప్పు 50 గ్రా. , ముద్దహారతి కర్పూరం 50 గ్రా. వీటిని నూరి ప్రమిదలో పెట్టి 100 పిడకల పుటం సున్నం అగును.

462. కట్టిన ఉప్పు - కట్టిన ఉప్పును బాడిశ ఆకు పసరుతో నూరి ఎండించి ప్రమిదలో శీలు చేసి పుటం సింధూరమగును. రాగి, బీజం, వెండి 10 గ్రా. కరిగి ఉప్పు సింధూరం 5 గ్రా. వేసి రేకు తీసుకొని ఆసిడ్ లో వండగా 20 గ్రా. మేలిమి వచ్చును.

463. కట్టిన ఉప్పు సున్నం - కట్టిన ఉప్పు సున్నం 3 భాగములు, కోడిగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి 1 భాగం నవాసారం ముక్కకు కవచమిచ్చి వాలుకాలో 12 గంటలు ప్రమాగ్నిలో వండగా కట్టి సున్నమగును.

ఉప్పు సున్నం 30 గ్రా., పాత చింతపండు 15 గ్రా. మైనంగా నూరి 10 గ్రా. రాగిబిళ్ళకు కవచమిచ్చి మూసలో పెట్టి ఊదగ కరుగును. అప్పుడు 30 గ్రా. పాదరసం వేయవలయును. చల్లారిన తరువాత సుత్తితో కొట్టగా రసగోలీ వుండును.

464. సమస్తము కట్టును - సైంధవ లవణము 50 గ్రా., నవాక్షరం 50 గ్రా. నాటుగుడ్లు పచ్చసొనతో నూరి బూదరపుటం తైలం బిగును. సమస్తము కట్టును.

465. తామ్రసింధూరం సున్నం - 60 గ్రా. మైలు తుత్తం, 60 గ్రా. తినే ఉప్పు వేరువేరుగా నూరుకొని రెండు కలిపి జర్మన్ సిల్వర్ (అల్యూమినియం) పాత్రలో వేసి యుంచవలెను. వేపాకు గుప్పెడు మెత్తగా నూరి అరలీటరు నీటిలో కలిపి పిసికి వడగట్టి పై పాత్రలో వేసిన పొంగు వచ్చి పాత్ర వేడి ఎక్కును. వేడి చల్లారిన తర్వాత నీరు వంచగా తుత్తములో రాగి సింధూరమగును. దీనిని తీసి ప్రమిదలో వుంచి దీనిపై బియ్యపుకడుగు చిమ్మరించవలెను. దీనిపై రాచఉసిరి ఆకును పేర్చి శీలు ఇచ్చి చదరము గజము గొయ్యి తవ్వి మునగచెక్కతో సగము పూడ్చి మందును పెట్టి పై

చెక్కను పెట్టి మట్టితో పూడ్చి 48 గంటలు వుంచవలెను. తీసి సీసాలో జాగ్రత్త చేసుకొనవలయును. పారాణి అగును.

466. డైరెక్టు పని - నవాసారము, సున్నము ఏదైనా అనగా కాకిచిప్పలు, పటిక, వెలిగారం వీటి సున్నములతో జయనీరు తీసి 200 గ్రా. పటిక, 200 గ్రా.మైలుతుత్తం వీటిని నూరి తాళకం 50 గ్రా. కు కవచమిచ్చి మూకిట్లో శీలు వేయకుండా 6 గంటలు వంట చేసి చల్లారనిచ్చి వెండిపై డైరెక్టు పని.

467. తుత్తములో తామ్రం పండించుట - తుత్తం 150 గ్రా., గంధకం 100 గ్రా., పటిక 100 గ్రా., నవాక్షరం 100గ్రా. వీటిని మెత్తగా నూరి ఒక రోజు నిల్వ వుంచి మరునాడు ఆవు పేడలో కలిపి పిసికి పిడకలు రెండు చేసి ఆరించి 50 పిడకలు మధ్యన పెట్టి పుటం బూడిదను నీటిలో కడిగితే అడుగునకు తుత్తంలో తామ్రం పండి వుండును. ( వెలిగారం, పాదరసం ,

468. వెండి కట్టు - సత్తు, రసం, గంధకం, కారం, ఇంగ్లీకం ఇవి పచ్చిని సమభాగాలు కూడి నూరి 10 గ్రా. వెండికి 1 గ్రా. వేయగా పాలు కట్టును.

469. గురివిందగింజల నుండి సీసం తీయుట - గురివింద గింజల నుండి తీసిన పప్పును నీటిలో నానబెట్టి మెత్తగా రుబ్బి కొబ్బరి నీరు కలిపి కొంతసేపు యుంచిన పైకి సీసం వచ్చును. దీనిని కరిగిన స్వచ్ఛమైన సీసం వచ్చును.

470. సవ్వీరం కట్టు - ఎండిన తుమ్మకాయల పొడి, గోధుమ పొట్టు వీటిని నెలగకాయంత ముద్ద మధ్య 1 ఫలం సవ్వీరం ముక్కను పెట్టి ఎర్రమట్టి, మినప పిండి పిసికి కవచం ఇచ్చి తగు పుటం. సవ్వీరం కట్టును.

నోట్- 100 గ్రా. ఇంగ్లీకంనకు 200 గ్రా. తాళకంను 200 గ్రా. బూనాగములను కలిపి నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి దీనిపై 400 గ్రా. గంధకంను నిమ్మపులుసుతో నూరి కవచమిచ్చి ఆరించి దీనిపై కావిరాయి కవచం మూడు గుడ్డ శీలులు చేసి ఆరించి ఒక డబ్బా ఊకలో పుటం. చల్లారిన తర్వాత మురల ఒక పుటం. తదుపరి నాలుగు డబ్బాల ఊక పుటం.

నోట్- 3 తులముల కోపురస కర్పూరం, 3 తులాల పాదరసం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి 3 తులముల వెండి బిళ్ళకు కవచమిచ్చి ఆరించి వాలుకాలో 3 గంటలు వంట సింధూరమగును. (వెండిని రసగంధకాలలో చంపి పంచమిత్రాలతో బతికించినది ఈ యోగంనకు వాడేది)

471. తాళకం కట్టు సింధూరం - యవాక్షరం 100 గ్రా., తినే ఉప్పు 100 గ్రా.,
సూరేకారం 100 గ్రా. వీటిని పావిలి ఆకు పసరుతో నూరి, తెల్లసొనతో నూరి దీని
మధ్యన మూడు తులముల తాళకం ముక్కను పెట్టి ఆరించి దీనికి గంగ సింధూరం
100 గ్రా. పటిక 75గ్రా. కోడిగుడ్డు తెల్లసొనతో నూరి పైదానికి కవచమిచ్చి ఆరించి
ప్రమిదలో యంచి శీలు చేసి ఇసుక మద్యన 6 గంటలు వంట సింధూరమగును.

472. వెండి బూరతో పాదరసం గట్టి పడుట - 1 తులం ఇంగ్లీకం ముక్కను తెల్లజిల్లేడు
పాలలో నానబెట్టి 1 రోజు యుంచి దీనిని మెత్తగా నూరి 10 గ్రా. వెండి కరిగి 6 గ్రా.
ఇంగ్లీకం గ్రాసమిచ్చి నైట్రిక్ లో వెండి బూర తీసుకొని వుంచుకొనవలయును. 10 గ్రా.
పాదరసంనకు 1 గ్రా పై వెండి బూర వేసి రసంను వేడి చేయగ మైనమగును. కావలిసిన
ఆకారముగా చేసి నిమ్మ పులుసుల వేయగా గట్టిపడును.

శుద్ధి చేసిన ఇంగ్లీకంను 1 తులంనకు 1 తులం సూరేకారం క్రిందపైనా పెట్టి 1
పిడక పుటం. ఈ ఇంగ్లీకంను 10 గ్రా. వెండి కరిగించి 6 గ్రా. గ్రాసం ఇవ్వవలయును.
బూర తీసుకొని 6 గ్రా. పాదరసంనకు 1 గ్రా. బూర వేసి నూరిన మైనమగును. దీనిని
నిమ్మపులుసులో వేయగా గట్టిపడును.

473. వెండి సింధూరం - 100 గ్రా. గంధకం, 50 గ్రా. రసం నిమ్మపులుసుతో నూరి 50
గ్రా. వెండి బిళ్ళకు కవచమిచ్చి ఆరించి 50 పిడకల పుటం. వెండి కళంగు అగును.
దీనిని పంచమిత్రులతో బతికించి దీనిని సింధూరం చేసే విధానం. 30 గ్రా. సవ్వీరం, 30
గ్రా. పటిక, 30 గ్రా. తాళకం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి 30 గ్రా. వెండి బిళ్ళకు
కవచమిచ్చి 20 పిడకల పుటం సింధూరం

474. క్షీర గుటికలు - గంజి వేడిది దీనిలో పాదరసం నూరిన రసం శుద్ధి అగును. 7
సార్లు నూరవలయును. ఇదే విధంగా గంజిలో తగరం కరిగి వేడి గంజిలో 7 సార్లు
కరిగిపోసి (తగరం, రసం) కలిపి కరిగి గోలీ లాగా చేసుకొని నిమ్మపులుసులో 24
గంటలు నానబెట్టి ఈ గోలీలను పాలలో వేసి వుడికించిన ఇవియే క్షీర గుటికలు.
పావుశేరు పచ్చిపాలలో ఒక గుటికను వేసి 24 గంటలు వుంచిన పాలు పెరుగు అగును.
దీనిని 41 రోజులు వాడి మనుషులు ఆరోగ్య వంతులు అగుదురు.

ఒక భాగం వెండి బిళ్ళకు, 1 భాగం పాదరసం, 1 భాగం కోపురస కర్పూరం,
1భాగం తాళకం వీటిని నిమ్మపులుసుతో నూరి వెండిబిళ్ళకు కవచమిచ్చి ఆరించి
ప్రమిదలో పెట్టి 50 పిడకల పుటం సింధూరం

475. సవ్వీరంసున్నం - ముత్యపు చిప్పలు లేక ఆల్చిప్పలు 300 గ్రా., వెలిగారం 300 గ్రా. వీటిని గెద్దగోరు ఆకు పసరుతోనూరి అదే పసరుపోసి పుడికించగా సున్నమగును. దీనిని మెత్తగా నూరి దీని మధ్యన 30 గ్రా. సవ్వీరం పెట్టి 3 గంటలు వంట.సవ్వీరం కట్టును. దీనిని తినే సోడాను (500 గ్రా) బెంగాలి తమలపాకుల రసంతో నూరి వంటచేయగా సున్నం అగును.

476. గంధక సింధూరం - మట్టి మూకుడు పెద్దది దీనికి నెయ్యి పూసి ఆరించి మరల పూసి ఆరించవలయును. దీనిలో 150 గ్రా. గంధకంను కరిగించి ఆవుపాలలో 7 సార్లు పోయవలయును. ప్రతిసారి నెయ్యిని మూకుడికి పూయవలెను. తదుపరి బూడిద గుమ్మడికాయ రసంన 3 సార్లు పోయవలయును. తదుపరి చెరుకు రసమున 2 సార్లు పోయవలయును. 2 కేజిల రాతి సున్నం మధ్యన పై గంధకమును పెట్టి తాటి కల్లు 4 లీటర్లు పోసి 1 రోజు యుంచిన గంధకం సింధూరమగును. 10 గ్రా. వెండికి 2 గ్రా. వేయవలయును.

477. ఇంగ్లీక సున్నం - కట్టిన ఇంగ్లీకంను తెల్లజిల్లేడు పాలతోనూరి బిళ్ళ చేసి ఆరించి బిళ్ళకు గజనిమ్మ పండు అంత గంగరావి ఆకు నూరి కవచం ఇచ్చి గుడ్డ శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం సున్నమగును.

నాలుగవ పుస్తకంలోనివి (జైనా వారి యోగాలు)

478. రస కర్పూరం కట్టు - గంధకం 30 గ్రా., అన్నబేది 30 గ్రా. వీటిని నూరి పెంకులో పెట్టి వేడి చేసిన గంధకం ఎగిరిపోయి అన్నబేది వుండును. దీనిని యోగామృతంతో నూరి కవచమిచ్చి 20 గ్రా. రసకర్పూరంనకు కవచమిచ్చి 3 పిడకల పుటం (ప్రమిదలో వుంచి)

479. తాళకం కట్టు - పగడపు పుట్ట 100 గ్రా. నిమ్మపులుసుతో నూరి 30 గ్రా. తాళకంనకు కవచమిచ్చి ఆరించి ప్రమిదలో శీలు చేసి 20 పిడకల పుటం. వెండికి గీటు రంగు ఇచ్చును.

480. రస సున్నం - వెండి సున్నం, పాదరసం సమానం కలిపి నూరి గంజాయి గొట్టంలో పెట్టి శీలు చేసి 1 కే.జి. చింతపండు బెరడులో పెట్టి పుటం రాగిపై

481. శివగురు సున్నం - 3 తులముల పాదరసం, 9 తులాల సత్తును వీటిని కలిపి 1 పిడతలో పెట్టి నాగసార పసరుపోసి శీలు చేసి గజపుటం. ఇదే గురుసున్నం రాగిపై